

## บทที่ 4

### การศึกษาเครื่องชี้วัดทางสังคม ในการจัดการน้ำเสียของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองลำปาง

การศึกษาและพัฒนาเครื่องชี้วัดทางสังคมในการจัดการน้ำเสียของร้านอาหาร : กรณีศึกษาในเขตเทศบาลเมืองลำปาง ผู้วิจัยได้คัดเลือกกลุ่มตัวอย่างร้านอาหารประเภทต่างๆ แบบเฉพาะเจาะจงตามประเภทของร้านอาหาร เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานการจัดการน้ำเสียของร้านอาหาร และความคิดเห็นของเจ้าของร้านอาหารในแต่ละตัวแปร, ตัวชี้วัด, ข้อมูลบ่งชี้ และเงื่อนไขที่มีผลต่อการจัดการน้ำเสียของร้านอาหาร เป็นแนวทางในการจัดทำเครื่องชี้วัดทางสังคมฯ ดังนี้

#### 4.1 สภาพทั่วไปของร้านอาหารที่เป็นตัวอย่าง

##### 4.1.1 ข้อมูลทั่วไปของร้านอาหารที่เป็นตัวอย่าง

###### 1) ร้านอาหารทั่วไป

- ร้านก๋วยเตี๋ยว เป็นร้านที่เปิดขายก๋วยเตี๋ยวมานประมาณ 12 ปี ร้านมีลักษณะเป็นตึกแถวขนาด 1 คูหา ชั้นบนเป็นที่พักอาศัยของครอบครัวของเจ้าของร้าน ส่วนชั้นล่างเป็นสถานที่จำหน่ายอาหารและห้องครัว มีพื้นที่โดยรวมในส่วนของร้านอาหาร 60 ตารางเมตร แบ่งเป็นพื้นที่ห้องครัว 12 ตารางเมตร และพื้นที่รับประทานอาหาร 48 ตารางเมตร โดยเปิดขายก๋วยเตี๋ยวดังแต่เวลา 07:00 น. - 17:00 น. มีผู้เข้ามารับประทานอาหารในร้านเฉลี่ย 70 คนต่อวัน
- ร้านข้าวแกง เป็นร้านที่เปิดขายข้าวราดแกง อาหารไทยมาประมาณ 20 ปี ร้านมีลักษณะเป็นการจัดสัดส่วนให้มีบริเวณสำหรับจำหน่ายอาหารโดยเฉพาะในด้านหน้าของอาคาร และบางส่วนในบริเวณด้านหลังของร้านเป็นที่พักอาศัยของครอบครัว มีพื้นที่โดยรวมของร้านอาหาร 127 ตารางเมตร แบ่งเป็นพื้นที่ห้องครัว 50 ตารางเมตร และพื้นที่รับประทานอาหาร 77 ตารางเมตร โดยเปิดขายอาหารตั้งแต่เวลา 06:00 น. - 17:00 น. มีผู้เข้ามารับประทานอาหารในร้านเฉลี่ย 100 คนต่อวัน
- ร้านอาหารปรุงสำเร็จ และรับจัดอาหารตามงานเลี้ยง เป็นร้านที่เปิดขายอาหารมาประมาณ 10 ปี เป็นร้านอาหารที่จำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จ ได้แก่ อาหารประเภทผัด แกงต่างๆ รวมถึงก๋วยเตี๋ยวและอาหารตามที่ถูกคำสั่ง นอกจากนี้ยังรับจัดอาหารตามงานเลี้ยงต่างๆตามที่ลูกค้าสั่ง ลักษณะของร้านอาหารได้ใช้บริเวณส่วนหนึ่งของพื้นที่บ้านพักอาศัย

เป็นสถานที่จำหน่ายอาหาร โดยมีการสร้างบริเวณที่จำหน่ายอาหารโดยเฉพาะ มีพื้นที่โดยรวมของร้านอาหาร 50 ตารางเมตร แบ่งเป็นพื้นที่ห้องครัว 20 ตารางเมตร และพื้นที่รับประทานอาหาร 30 ตารางเมตร โดยเปิดขายอาหารตั้งแต่เวลา 08:00 น. - 17:00 น. มีผู้เข้ามารับประทานอาหารในร้านเฉลี่ย 100 คนต่อวัน

- ร้านอาหารจวนด่วน เป็นร้านที่เปิดดำเนินกิจการขายอาหารมาประมาณ 3 ปี จำหน่ายอาหารตามสั่งประเภทไก่ทอด ที่ลูกค้าต้องบริการตัวเอง ซึ่งเป็นร้านอาหารในลักษณะแฟรนไชส์ (Franchise) ที่มีรูปแบบการจำหน่ายอาหารในลักษณะเดียวกันทุกสาขา โดยมีการบริหารจัดการในรูปแบบบริษัท เป็นผู้ควบคุมการทำงานและคุณภาพของร้านอาหาร ร้านนี้มีพื้นที่โดยรวมของร้านอาหาร 322 ตารางเมตร แบ่งเป็นพื้นที่ห้องครัว 115 ตารางเมตร และพื้นที่รับประทานอาหาร 197 ตารางเมตร โดยเปิดขายอาหารตั้งแต่เวลา 10:00 น. - 22:00 น. มีผู้เข้ามารับประทานอาหารในร้านเฉลี่ย 300 คนต่อวัน

## 2) ภัตตาคาร

- ภัตตาคาร 1 เป็นร้านที่เปิดขายอาหารมาประมาณ 10 ปี จำหน่ายอาหารประเภทอาหารตามสั่ง ที่มีการปรุงอาหารตามเมนูที่ลูกค้าเลือก ลักษณะของร้านอาหารได้ใช้บริเวณส่วนหนึ่งของบ้านพักอาศัยและรอบๆบริเวณบ้านเป็นสถานที่รับประทานอาหาร โดยมีการต่อเติมห้องครัวแยกต่างหากจากที่รับประทานอาหาร มีพื้นที่โดยรวมของบ้านทั้งหมด 400 ตารางเมตร แบ่งเป็นพื้นที่ห้องครัว 24 ตารางเมตร และพื้นที่รับประทานอาหาร 72 ตารางเมตร โดยเปิดขายอาหารตั้งแต่เวลา 11:00 น. - 22:00 น. มีผู้เข้ามารับประทานอาหารในร้านเฉลี่ย 100 คนต่อวัน

- ภัตตาคาร 2 เป็นร้านที่เปิดขายอาหารมาประมาณ 5 ปี จำหน่ายอาหารประเภทอาหารตามสั่ง ลักษณะของร้านอาหารเป็นลักษณะตึกแถวขนาด 2 คูหา มีพื้นที่โดยรวมของร้านอาหาร 199 ตารางเมตร แบ่งเป็นพื้นที่ห้องครัว 50 ตารางเมตร และพื้นที่รับประทานอาหาร 99 ตารางเมตร โดยเปิดขายอาหารตั้งแต่เวลา 10:00 น. - 22:00 น. มีผู้เข้ามารับประทานอาหารในร้านเฉลี่ย 60 คนต่อวัน

- ภัตตาคาร 3 เป็นร้านที่เปิดขายอาหารมาประมาณ 5 ปี จำหน่ายอาหารประเภทสุกี้ และอาหารภัตตาคาร ลักษณะของร้านอาหารเป็นลักษณะตึกแถว ภายในบริเวณร้านอาหารแบ่งพื้นที่ออกเป็นห้องครัว ที่รับประทานอาหาร ห้องจัดเลี้ยง และห้องคาราโอเกะ มีพื้นที่โดยรวมของร้านอาหาร 300 ตารางเมตร แบ่งเป็นพื้นที่ห้องครัว 100 ตารางเมตร

และพื้นที่รับประทานอาหาร 200 ตารางเมตร โดยเปิดขายอาหารตั้งแต่เวลา 09:00 น. - 22:00 น. มีผู้เข้ามารับประทานอาหารในร้านเฉลี่ย 80 คนต่อวัน

### 3) สวนอาหาร

- สวนอาหาร 1 เป็นร้านที่เปิดขายอาหารมาประมาณ 1 ปี จำหน่ายอาหารตามสั่ง เน้นอาหารประเภทปลาต่างๆ ลักษณะของร้านอาหารเป็นลักษณะที่มีการก่อสร้างบริเวณที่รับประทานอาหารและห้องครัวโดยเฉพาะ และมีดนตรีบริการแก่ลูกค้าในเวลากลางวัน มีพื้นที่โดยรวมของร้านอาหาร 46 ตารางเมตร แบ่งเป็นพื้นที่ห้องครัว 16 ตารางเมตร และพื้นที่รับประทานอาหาร 30 ตารางเมตร โดยเปิดขายอาหารตั้งแต่เวลา 10:00 น. - 22:00 น. แต่จะเน้นในการจำหน่ายอาหารในตอนเย็นมากกว่าตอนกลางวัน มีผู้เข้ามารับประทานอาหารในร้านเฉลี่ย 30 คนต่อวัน

- สวนอาหาร 2 เป็นร้านที่เปิดขายอาหารมาประมาณ 20 ปี จำหน่ายอาหารตามสั่ง ลักษณะของร้านอาหารเป็นลักษณะที่มีการก่อสร้างบริเวณที่รับประทานอาหาร ห้องจัดเลี้ยงและห้องครัวโดยเฉพาะ มีพื้นที่โดยรวมของร้านอาหาร 3,200 ตารางเมตร แบ่งเป็นพื้นที่ห้องครัว 150 ตารางเมตร และพื้นที่รับประทานอาหาร 2,000 ตารางเมตร ส่วนพื้นที่ที่เหลือจะเป็นบริเวณที่จอดรถยนต์ สระน้ำ และสนามเด็กเล่น โดยเปิดขายอาหารตั้งแต่เวลา 10:00 น. - 22:00 น. มีผู้เข้ามารับประทานอาหารในร้านเฉลี่ย 200 คนต่อวัน

### 4) ห้องอาหารในโรงแรม

- โรงแรม 1 เป็นห้องอาหารที่เปิดดำเนินการมาประมาณ 4 ปี จัดบริการอาหารเฉพาะแขกที่เข้ามาพักในโรงแรม และจัดบริการอาหารงานจัดเลี้ยงในบริเวณโรงแรม มีพื้นที่โดยรวมของห้องอาหาร 140 ตารางเมตร แบ่งเป็นพื้นที่ห้องครัว 50 ตารางเมตร และพื้นที่รับประทานอาหาร 90 ตารางเมตร โดยเปิดขายอาหารตั้งแต่เวลา 06:00 น. - 22:00 น. มีผู้เข้ามารับประทานอาหารในร้านเฉลี่ย 50 คนต่อวัน

- โรงแรม 2 เป็นห้องอาหารที่เปิดดำเนินการมาประมาณ 19 ปี จัดบริการอาหารแก่แขกที่เข้ามาพักในโรงแรม และบุคคลภายนอกที่เข้ามาใช้บริการจากห้องอาหาร ตามการส่งเสริมการขายของโรงแรม เช่น การจัดบุฟเฟต์อาหารกลางวัน และอาหารเย็นในราคาที่ถูก รวมถึงการจัดบริการอาหารงานจัดเลี้ยงในบริเวณโรงแรม มีพื้นที่โดยรวมของห้องอาหาร 550 ตารางเมตร แบ่งเป็นพื้นที่ห้องครัว 300 ตารางเมตร และพื้นที่รับประทานอาหาร 250 ตารางเมตร โดยเปิดขายอาหารตั้งแต่เวลา 05:00 น. เป็นต้นไป จนไม่มีลูกค้าเข้ามารับประทานอาหาร มีผู้เข้ามารับประทานอาหารในร้านเฉลี่ย 100 คนต่อวัน

#### 4.1.2 การปฏิบัติงานในกิจกรรมต่างๆ ภายในร้านอาหาร

ผู้ปฏิบัติงานในร้านแต่ละร้านจะมีจำนวนไม่แน่นอนขึ้นอยู่กับประเภทของร้านอาหาร มีจำนวนตั้งแต่ 3 - 35 คน โดยการแบ่งหน้าที่ในการปฏิบัติงานในร้านอาหารพบว่าเจ้าของร้านอาหารจะเป็นผู้ควบคุมและจัดการในกิจกรรมต่างๆ ทั้ง 7 กิจกรรม โดยมีกิจกรรมที่เจ้าของร้านอาหารไม่ได้เป็นผู้ลงมือปฏิบัติในกิจกรรมนั้นๆ เอง แต่มีลูกจ้างของร้านอาหารเป็นผู้ปฏิบัติ ได้แก่ การเสิร์ฟอาหาร, การล้างภาชนะอุปกรณ์, การทำความสะอาดทั่วไปในร้านอาหาร, การรวบรวมขยะมูลฝอย และ การดูแลความสะอาดของรางระบายน้ำ หรือระบบบำบัดน้ำเสีย ส่วนในกิจกรรม การจ่ายอาหาร, การเตรียมอาหาร และการปรุงอาหาร เมื่อพิจารณาตามประเภทของร้านอาหารพบว่า เจ้าของร้านอาหารทั่วไปเป็นผู้ปฏิบัติในกิจกรรมนี้เอง และในบางร้านมีการปฏิบัติร่วมกับญาติของเจ้าของร้านอาหาร ส่วนร้านอาหารประเภท ภัตตาคาร, สวนอาหาร และห้องอาหารในโรงแรมจะเป็นหน้าที่ของลูกจ้าง ยกเว้นสวนอาหารแห่งหนึ่งเป็นหน้าที่ของญาติเจ้าของร้านอาหาร ดังรายละเอียดในตารางที่ 4-1

ตารางที่ 4 - 1 ผู้ปฏิบัติงานในร้านอาหารจำแนกตามกิจกรรม

กิจกรรม	ร้านอาหาร ทั่วไป	ภัตตาคาร	สวนอาหาร	โรงแรม
1. จำนวนผู้ปฏิบัติงานในร้านอาหาร (คน)	3-12	8-20	12-35	11-20
2. การจ่ายอาหาร	เจ้าของ/ญาติ ลูกจ้าง	เจ้าของ ลูกจ้าง	ญาติ ลูกจ้าง	ลูกจ้าง
3. การเตรียมอาหาร	เจ้าของ/ญาติ ลูกจ้าง	เจ้าของ ลูกจ้าง	ญาติ ลูกจ้าง	ลูกจ้าง
4. การปรุงอาหาร	เจ้าของ/ญาติ ลูกจ้าง	เจ้าของ ลูกจ้าง	ญาติ ลูกจ้าง	ลูกจ้าง
5. การเสิร์ฟอาหาร	ลูกจ้าง	ลูกจ้าง	ลูกจ้าง	ลูกจ้าง
6. การล้างภาชนะอุปกรณ์	ลูกจ้าง	ลูกจ้าง	ลูกจ้าง	ลูกจ้าง
7. การทำความสะอาดทั่วไป	ลูกจ้าง	ลูกจ้าง	ลูกจ้าง	ลูกจ้าง
8. การรวบรวมขยะมูลฝอย	ลูกจ้าง	ลูกจ้าง	ลูกจ้าง	ลูกจ้าง
9. การดูแลระบบบำบัดน้ำเสีย	ลูกจ้าง เจ้าของ	ลูกจ้าง	ลูกจ้าง	ลูกจ้าง

จากการแบ่งบทบาทหน้าที่ของผู้ปฏิบัติงานในร้านอาหารตามกิจกรรมต่างๆ โดยเฉพาะกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการดูแลความสะอาดของร้านอาหารที่เป็นกลุ่มตัวอย่างในการศึกษา ไม่ว่าจะเป็นกิจกรรมการทำความสะอาดทั่วไปในร้านอาหาร, การเก็บรวบรวมขยะมูลฝอย และการทำความสะอาดรางระบายน้ำเสีย หรือการดูแลระบบบำบัดน้ำเสียของร้านอาหาร เจ้าของร้านอาหารจะทำหน้าที่เป็นเพียงผู้ที่คอยควบคุมการทำงานของลูกจ้างของร้านอาหารเท่านั้น ผู้ที่มีหน้าที่รับผิดชอบในการดูแลโดยตรง ที่จะต้องปฏิบัติเป็นภาระกิจประจำวันในกิจกรรมเหล่านี้ คือ ลูกจ้างของร้านอาหารนั่นเอง แต่อย่างไรก็ตามในด้านการจัดการสภาพทั่วไปในทุกเรื่องของร้านอาหารแล้ว เจ้าของร้านอาหารจะปฏิเสธความรับผิดชอบที่เกิดจากการกระทำของลูกจ้าง หรือผลที่เกิดจากร้านอาหารของตนเองไม่ได้

ข้อมูลดังกล่าวข้างต้น สะท้อนให้เห็นถึงแนวทางการจัดกิจกรรมใดๆ ของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับร้านอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งกิจกรรมเกี่ยวกับการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหาร ที่เป็นประเด็นในการศึกษาครั้งนี้ ควรมีการถ่ายทอดความรู้ หรือการจัดกิจกรรมในรูปแบบอื่น ให้แก่ลูกจ้างของร้านอาหารที่มีหน้าที่รับผิดชอบโดยตรง ร่วมกับเจ้าของร้านอาหาร ทั้ง 2 กลุ่ม ซึ่งจะเป็นวิธีการที่ทำให้เกิดการปฏิบัติได้อย่างเต็มที่ทั้ง เจ้าของร้านอาหาร ผู้ที่ทำหน้าที่จัดการควบคุมและลูกจ้างของร้านอาหาร ผู้ปฏิบัติโดยตรงในกิจกรรมต่างๆ ในร้านอาหาร

## 4.2 ความคิดเห็นของเจ้าของร้านอาหารต่อการจัดการปัญหาน้ำเสีย

### 4.2.1 ความคิดเห็นของเจ้าของร้านอาหารต่อปัญหาน้ำเสีย

จากการสัมภาษณ์เจ้าของร้านอาหารพบว่า เจ้าของร้านอาหารให้ความสำคัญต่อปัญหาน้ำเสียในเขตเทศบาลเมืองลำปาง มีความสำคัญเป็นอันดับที่ 2 รองจากปัญหาขยะมูลฝอย โดยได้ให้เหตุผลว่า ปัญหาน้ำเสียที่เกิดขึ้นนั้นยังเป็นปัญหาที่มองเห็นได้ไม่ชัดเจนมากนัก และยังไม่เป็นปัญหาที่ต้องรีบแก้ไขอย่างเร่งด่วน เมื่อเปรียบเทียบกับปัญหาขยะมูลฝอยที่จะต้องมีการเร่งแก้ไขปัญหา เพราะเกรงว่าจะเกิดกรณีปัญหาขยะล้นเมืองเหมือนกับจังหวัดเชียงใหม่

เมื่อพิจารณาเฉพาะปัญหาน้ำเสียที่เกิดขึ้นในเขตเทศบาลเมืองลำปาง จากตารางที่ 4-2 ความคิดเห็นของเจ้าของร้านอาหารต่อปัญหาน้ำเสียในเขตเทศบาลเมืองลำปาง พบว่า มีเจ้าของร้านอาหาร 7 ราย ที่มีความเห็นว่า น้ำเสียเป็นน้ำที่ไม่ใส มีกลิ่น สี ผิดปกติไปจากเดิม และเป็นน้ำที่มีสารเคมีเจือปนอยู่ในน้ำนั้น นอกจากนี้เจ้าของร้านอาหาร 6 รายเห็นว่าน้ำทิ้งจากอาคารบ้านเรือน โรงงานอุตสาหกรรม และร้านอาหารถือเป็นน้ำเสียด้วย โดยมีแหล่งที่ทำให้เกิดน้ำเสียในเขตเทศบาลเมืองลำปาง ได้แก่ โรงงานอุตสาหกรรม 7 ราย, ตลาดสด 6 ราย, อาคารร้านค้า 4 ราย, โรงแรมและบ้านเรือน 3 ราย ส่วนเจ้าของร้านอาหารที่มีความเห็นว่าร้าน

อาหารเป็นแหล่งที่ทำให้เกิดน้ำเสีย 5 ราย ซึ่งสะท้อนให้เห็นว่าเจ้าของร้านอาหารมีความคิดเห็น ว่าตนเองเป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้เกิดน้ำเสียในเขตเทศบาลเมืองลำปางได้ เหมือนกับการก่อให้เกิด ปัญหา น้ำเสียจากโรงงานอุตสาหกรรม แต่ว่าปัญหาน้ำเสียที่เกิดจากร้านอาหารนั้น มีปริมาณ และ ความรุนแรงน้อยกว่าน้ำเสียที่เกิดจากโรงงานอุตสาหกรรม

เจ้าของร้านอาหารเห็นว่าปัญหาน้ำเสียที่เกิดขึ้นทุกวันนี้ส่วนใหญ่เกิดจากการ ที่ประชาชน และสถานประกอบการ ขาดความรับผิดชอบต่อการจัดการน้ำเสีย และขาดจิตสำนึก ต่อสิ่งแวดล้อมของส่วนรวม โดยไม่มีการบำบัดน้ำเสียก่อนปล่อยลงสู่ท่อสาธารณะ จำนวน 10 และ 9 รายตามลำดับ นอกจากนี้เจ้าของร้านอาหารยังเห็นว่าปัญหาน้ำเสียเกิดจากการที่ ประชาชนไม่มีส่วนร่วมในการจัดการน้ำเสีย, กฎหมายไม่เข้มงวดต่อผู้ที่กระทำผิด และการดำเนินงานของเทศบาลไม่ได้กำหนดนโยบายในการแก้ไขปัญหาที่ชัดเจน ซึ่งเจ้าของร้านอาหารได้ ให้ข้อมูลว่า ไม่ค่อยจะได้ทราบข้อมูลจากทางเทศบาลในการจัดการน้ำเสียใดๆ เลย ไม่ว่าจะเป็น เรื่องวิธีการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหารที่ถูกต้องตามหลักวิชาการ หรือการก่อสร้างระบบบำบัด น้ำเสียรวมของเทศบาล ซึ่งเจ้าของร้านอาหารไม่ได้รับรายละเอียดข้อมูลที่ชัดเจนในส่วนนี้มาก่อน

สำหรับผลกระทบที่เกิดจากปัญหาน้ำเสีย เจ้าของร้านอาหารทั้งหมดเห็นว่ามี ผลทำให้ทำให้แหล่งน้ำเน่าเสีย มีกลิ่นเหม็น และเป็นแหล่งเพาะพันธุ์ของเชื้อโรค นอกจากนี้ เจ้าของร้านอาหาร 8 ราย เห็นว่าน้ำเสียมีผลทำให้ทัศนียภาพของแหล่งน้ำไม่น่าดู และ ทำให้สิ่งมีชีวิตในน้ำตาย เจ้าของร้านอาหาร 6 ราย เห็นว่าทำให้ขาดแคลนแหล่งน้ำดิบสำหรับการอุปโภค บริโภค และมีเจ้าของร้านอาหาร 4 รายเห็นว่ามีผลต่อสภาพเศรษฐกิจ ทำให้เศรษฐกิจตกต่ำ ซึ่ง แสดงให้เห็นว่าเจ้าของร้านอาหารได้ให้ความสำคัญต่อผลกระทบจากปัญหาน้ำเสียในด้านสุขภาพอนามัยเป็นอันดับแรก รองลงมาได้แก่ ทัศนียภาพ และสิ่งมีชีวิตในน้ำที่ได้รับผลกระทบด้วย

ตารางที่ 4-2 ความคิดเห็นของเจ้าของร้านอาหารต่อปัญหาน้ำเสียในเขตเทศบาลเมืองลำปาง

ข้อมูลบ่งชี้	ร้านอาหาร ทั่วไป (n=4)	ภัต ตาคาร (n=3)	สวน อาหาร (n=2)	โรง แรม (n=2)	รวม (n=11)
1. ความคิดเห็นเกี่ยวกับลักษณะน้ำเสีย					
<input type="checkbox"/> เป็นน้ำที่มีเศษอาหาร และเศษขยะ เจือปน	1	2	0	2	5
<input type="checkbox"/> เป็นน้ำที่มีกลิ่น สี ที่ผิดปกติ ไม่ใส	2	2	2	1	7
<input type="checkbox"/> เป็นน้ำที่มีสารเคมีเจือปน	2	1	2	2	7
<input type="checkbox"/> เป็นน้ำที่ทิ้งออกมาจากบ้านเรือน โรงงานอุตสาหกรรม ร้านอาหาร	3	2	1	0	6
2. แหล่งที่ทำให้เกิดน้ำเสียในชุมชน					
<input type="checkbox"/> โรงงานอุตสาหกรรม	3	1	2	1	7
<input type="checkbox"/> บ้านเรือน	1	0	2	0	3
<input type="checkbox"/> โรงแรม	0	3	0	0	3
<input type="checkbox"/> อาคารร้านค้า	2	1	0	1	4
<input type="checkbox"/> ตลาดสด	1	2	1	2	6
<input type="checkbox"/> ร้านอาหาร	1	2	1	1	5
3. สาเหตุของปัญหาน้ำเสีย					
<input type="checkbox"/> การที่แต่ละคนขาดความรับผิดชอบ ไม่มีการบำบัดน้ำเสียที่ครัวเรือน	4	2	2	2	10
<input type="checkbox"/> การขาดจิตสำนึกต่อสิ่งแวดล้อมของ ส่วนรวม โดยเฉพาะปัญหาน้ำเสีย	4	2	2	1	9
<input type="checkbox"/> ประชาชนไม่ได้มีส่วนร่วมในการจัด การน้ำเสีย	2	0	1	1	4
<input type="checkbox"/> ประชาชนไม่ได้รับกษาสติของตนเอง	1	0	1	1	3
<input type="checkbox"/> กฎหมายไม่เข้มงวดต่อผู้กระทำผิด	1	1	1	1	4
<input type="checkbox"/> การดำเนินงานของเทศบาลไม่จริงจัง ในการแก้ปัญหา น้ำเสีย	2	1	1	0	3

ตารางที่ 4-2 ความคิดเห็นของเจ้าของร้านอาหารต่อปัญหาน้ำเสียในเขตเทศบาลเมืองลำปาง(ต่อ)

ข้อมูลบ่งชี้	ร้านอาหาร ทั่วไป (n=4)	ภัต ตาคาร (n=3)	สวน อาหาร (n=2)	โรง แรม (n=2)	รวม (n=11)
4. ผลกระทบที่เกิดจากปัญหาน้ำเสีย					
<input type="checkbox"/> ทำให้แหล่งน้ำเน่าเสีย มีกลิ่นเหม็น	4	3	2	2	11
<input type="checkbox"/> เป็นแหล่งเพาะพันธุ์ของเชื้อโรค	4	3	2	1	10
<input type="checkbox"/> ทำให้ทัศนียภาพของแหล่งน้ำไม่น่าดู	3	2	2	1	8
<input type="checkbox"/> มีผลต่อสภาพเศรษฐกิจ	1	1	1	1	4
<input type="checkbox"/> ทำให้สิ่งมีชีวิตในน้ำตาย	3	2	2	1	8
<input type="checkbox"/> ทำให้ขาดแคลนแหล่งน้ำดิบสำหรับ การอุปโภค บริโภค	2	1	1	2	6

สรุปความคิดเห็นของเจ้าของร้านอาหารต่อปัญหาน้ำเสียที่เกิดขึ้นในเขตเทศบาลเมืองลำปางนั้น ถึงแม้ว่าเจ้าของร้านอาหารมีความเห็นว่า ปัญหาน้ำเสียยังเป็นปัญหาที่ยังไม่มีความรุนแรงมากนัก แต่ก็มีแนวโน้มที่จะเป็นปัญหาได้ในอนาคต โดยมีแหล่งที่ทำให้เกิดน้ำเสีย ได้แก่ โรงงานอุตสาหกรรม, ตลาดสด และร้านอาหารเองก็มีส่วนที่ทำให้เกิดน้ำเสียด้วย ซึ่งมีสาเหตุจาก การขาดความรับผิดชอบของประชาชน และสถานประกอบการในการจัดการน้ำเสีย, การขาดจิตสำนึกต่อสิ่งแวดล้อมของส่วนรวม, ประชาชนไม่ได้มีส่วนร่วมในการจัดการน้ำเสีย, กฎหมายไม่เข้มงวดต่อผู้กระทำผิด และประชาชนไม่ได้รับความเสียหายของตนเอง จากประเด็นสาเหตุของการเกิดปัญหาน้ำเสียดังกล่าว ส่วนใหญ่เป็นประเด็นทางสังคมทั้งในระดับบุคคล, ระดับชุมชน และระดับสังคม ที่ล้วนมีผลทำให้เกิดปัญหาน้ำเสียในเขตเทศบาลเมืองลำปางได้

#### 4.2.2 การจัดการน้ำเสียจากร้านอาหาร

ในประเด็นเกี่ยวกับการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหาร จากการสัมภาษณ์ และสำรวจสภาพของร้านอาหาร ได้แก่ แหล่งกำเนิดน้ำเสียจากร้านอาหาร, สารเคมีที่ใช้ในการล้างภาชนะอุปกรณ์ และวิธีการบำบัดน้ำเสียของร้านอาหาร พบว่าเจ้าของร้านอาหารมีการจัดการน้ำเสียที่แตกต่างกัน ดังนี้



### 1) แหล่งกำเนิดและลักษณะน้ำเสียทางกายภาพของร้านอาหาร

จากตารางที่ 4-3 แหล่งกำเนิดและลักษณะน้ำเสียทางกายภาพของร้านอาหาร พบว่าเจ้าของร้านอาหารมีความเห็นว่าน้ำเสียเกิดขึ้นได้ในทุกกิจกรรม ตั้งแต่การเตรียมอาหาร, การปรุงอาหาร, การล้างภาชนะอุปกรณ์, การล้างพื้น และน้ำเสียจากห้องน้ำห้องส้วม แต่กิจกรรมที่ก่อให้เกิดปริมาณน้ำเสียมากที่สุดที่ร้านอาหารทุกร้านมีความเห็นตรงกัน ได้แก่ น้ำเสียที่เกิดจากการล้างภาชนะอุปกรณ์ โดยเจ้าของร้านอาหารได้ให้เหตุผลว่า การล้างภาชนะอุปกรณ์เป็นกิจกรรมที่ต้องใช้ปริมาณน้ำมากกว่ากิจกรรมอื่นๆ จึงทำให้มีปริมาณน้ำเสียมาก และจากการสังเกตลักษณะของน้ำเสียทางกายภาพของร้านอาหาร พบว่าเกือบทุกร้านจะมีเศษอาหารตกค้างอยู่ที่รางระบายน้ำเสีย นอกจากนี้ในร้านอาหารบางร้าน พบว่าน้ำเสียมีกลิ่นเหม็น, มีสีขุ่นไม่ใส และมีเศษขยะตกค้างอยู่ด้วย

ตารางที่ 4-3 แหล่งกำเนิดและลักษณะน้ำเสียทางกายภาพของร้านอาหาร

ข้อมูลบ่งชี้	ร้านอาหาร ทั่วไป (n=4)	ภัต ตาคาร (n=3)	สวน อาหาร (n=2)	โรง แรม (n=2)	รวม (n=11)
1. กิจกรรมที่ก่อให้เกิดน้ำเสียในร้านอาหาร					
<input type="checkbox"/> การเตรียมอาหาร	1	0	1	0	2
<input type="checkbox"/> การปรุงอาหาร	1	0	1	0	2
<input type="checkbox"/> การล้างภาชนะอุปกรณ์	4	3	2	2	11
<input type="checkbox"/> การล้างพื้น	1	0	2	1	4
2. ลักษณะน้ำเสียทางกายภาพของร้านอาหารที่สังเกตได้ ได้แก่					
<input type="checkbox"/> น้ำทิ้งมีสีขุ่น ไม่ใส	0	1	1	1	3
<input type="checkbox"/> มีเศษอาหารตกค้าง	3	3	2	2	10
<input type="checkbox"/> มีเศษขยะตกค้าง	1	0	2	0	3
<input type="checkbox"/> มีกลิ่น เหม็น	2	1	1	0	4

## 2) สารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ของร้านอาหาร

จากตารางที่ 4-4 สารเคมีที่ใช้ในการล้างภาชนะอุปกรณ์ของร้านอาหาร พบว่า ร้านอาหารที่เป็นกลุ่มตัวอย่างทุกร้าน ใช้น้ำยาล้างจานในการล้างภาชนะอุปกรณ์ ไม่พบว่ามีการใช้ผงซักฟอกในการล้างภาชนะอุปกรณ์ น้ำยาล้างจานที่ร้านอาหารใช้เป็นน้ำยาล้างจานที่มีขายตามท้องตลาดทั่วไป ได้แก่ โลปอนเอฟ และซันไลต์ เมื่อพิจารณาจากฉลากแล้วเป็นสารเคมีที่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมในปริมาณน้อย สำหรับปริมาณของน้ำยาล้างจานที่ร้านอาหารใช้เฉลี่ยต่อเดือน ขึ้นอยู่กับประเภทของร้านอาหาร และจำนวนภาชนะที่ร้านอาหารใช้ในแต่ละเดือน โดยใช้น้ำยาล้างจานเฉลี่ย 1.31 ลิตรต่อเดือน มีร้านอาหารที่ใช้น้ำยาล้างจานน้อยที่สุด 0.25 ลิตร ถึงมากที่สุด 3.8 ลิตรต่อเดือน นอกจากนี้มีสวนอาหาร 1 แห่งที่ใช้จุลินทรีย์อีเอ็ม (EM : Effective Microorganisms) ร่วมในการล้างภาชนะอุปกรณ์ เนื่องจากได้รับคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่เทศบาลว่าสามารถกำจัดกลิ่น และลดความสกปรกของน้ำเสียจากร้านอาหารได้

ตารางที่ 4-4 สารเคมีที่ใช้ในการล้างภาชนะอุปกรณ์ของร้านอาหาร

ข้อมูลบ่งชี้	ร้านอาหาร ทั่วไป (n=4)	ภัต ตาคาร (n=3)	สวน อาหาร (n=2)	โรง แรม (n=2)	รวม (n=11)
1. ชนิดของสารเคมีที่ใช้ในการล้างภาชนะ อุปกรณ์					
<input type="checkbox"/> น้ำยาล้างจาน	4	3	2	2	11
<input type="checkbox"/> ผงซักฟอก	0	0	0	0	0
<input type="checkbox"/> อื่นๆ ได้แก่การใช้ สาร E.M.	0	0	1	0	1
2. ชนิดของสารเคมีที่ใช้มีผลกระทบต่อสิ่ง แวดล้อม(พิจารณาจากฉลาก)					
<input type="checkbox"/> มี	4	3	2	2	11
<input type="checkbox"/> ไม่มี	0	0	0	0	0
3. ปริมาณสารเคมีที่ใช้เฉลี่ยต่อเดือน					
<input type="checkbox"/> น้ำยาล้างจาน (ลิตร)	1.77	0.77	1.25	1.25	1.31
<input type="checkbox"/> อื่นๆ ได้แก่ สาร E.M. (ลิตร)	0	0	1.0	0	1.0

### 3) วิธีการจัดการน้ำเสียของร้านอาหาร

จากตารางที่ 4-5 วิธีการจัดการน้ำเสียของร้านอาหาร พบว่าในการปรับปรุงคุณภาพน้ำเสียก่อนปล่อยลงสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะของเทศบาล เจ้าของร้านอาหารทุกร้านจะมีการแยกเศษอาหารออกจากภาชนะก่อนนำไปล้าง ซึ่งเจ้าของร้านอาหารได้ให้เหตุผลว่าเศษอาหารที่เกิดขึ้นจากร้านอาหาร จะมีผู้มารับไปเพื่อเป็นอาหารเลี้ยงหมูเป็นประจำทุกวัน ดังนั้นร้านอาหารจึงต้องแยกเศษอาหารไว้ให้ ไม่ปล่อยทิ้งไปโดยเปล่าประโยชน์ ซึ่งเป็นสาเหตุหนึ่งที่พบเศษอาหารในรางระบายน้ำของร้านอาหารไม่มากนัก ส่วนใหญ่จะเป็นเศษข้าว และเศษอาหารชิ้นเล็กๆ ที่หลุดออกมาปะปนในรางระบายน้ำทิ้งของร้านอาหาร ส่วนการทำความสะอาดรางระบายน้ำของร้านอาหารแต่ละร้านจะมีความถี่ในการทำความสะอาดแตกต่างกันไป มีร้านอาหารเพียง 3 ราย ที่มีการทำความสะอาดรางระบายน้ำทุกวันหลังจากเสร็จสิ้นภาระกิจของร้านอาหาร ส่วนจะทำความสะอาดรางระบายน้ำเพียงสัปดาห์ละ 1 - 2 ครั้ง

สำหรับการมีระบบบำบัดน้ำเสียแบบติดกับที่ประจำร้านอาหาร พบว่าร้านอาหารประเภทสวนอาหารไม่มีระบบบำบัดน้ำเสียแบบติดกับที่เลย ส่วนร้านอาหารทั่วไป, ภัตตาคาร และโรงแรม จำนวน 5 แห่ง ที่มีระบบบำบัดน้ำเสียแบบถังกรอง และร้านอาหารจานด่วน 1 แห่ง มีระบบบำบัดน้ำเสียแบบถังกรองไว้อากาศ ซึ่งน้ำเสียจากร้านอาหารส่วนใหญ่จะปล่อยลงสู่ท่อสาธารณะของเทศบาล ยกเว้นสวนอาหาร 1 แห่ง ที่ปล่อยลงแหล่งน้ำสาธารณะใกล้กับสวนอาหาร และร้านอาหารทั่วไป 1 แห่ง ที่นำน้ำเสียมารดต้นไม้ในบริเวณที่พักอาศัย

ตารางที่ 4-5 วิธีการจัดการน้ำเสียของร้านอาหาร

ข้อมูลบ่งชี้	ร้านอาหาร ทั่วไป (n=4)	ภัต ตาคาร (n=3)	สวน อาหาร (n=2)	โรง แรม (n=2)	รวม (n=11)
1. มีการแยกเศษอาหารออกจากภาชนะ ก่อนนำไปล้าง					
<input type="checkbox"/> มี	4	3	2	2	11
<input type="checkbox"/> ไม่มี	0	0	0	0	0
2. ความถี่ในการทำความสะอาด รางระบายน้ำ (จำนวนครั้งต่อสัปดาห์)	2	1	1	1	2

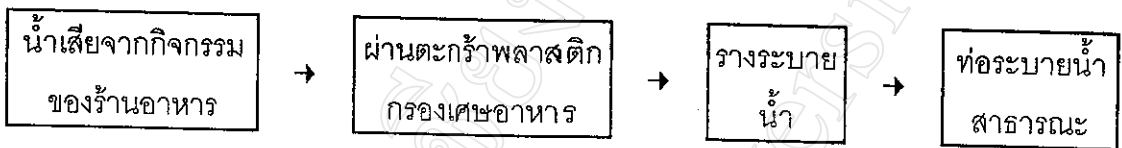
ตารางที่ 4-5 วิธีการจัดการน้ำเสียของร้านอาหาร (ต่อ)

ข้อมูลบ่งชี้	ร้านอาหาร ทั่วไป (n=4)	ภัต ตาคาร (n=3)	สวน อาหาร (n=2)	โรง แรม (n=2)	รวม (n=11)
3. ระบบบำบัดน้ำเสียที่ใช้ในร้านอาหาร					
3.1 การปรับปรุงคุณภาพน้ำก่อนเข้า ระบบบำบัดน้ำเสีย					
<input type="checkbox"/> ถังดักเศษอาหาร-ขยะ	3	3	2	2	10
<input type="checkbox"/> ถังดักไขมัน	1	2	1	1	5
<input type="checkbox"/> ตะกร้าดักเศษอาหาร	1	0	0	0	1
3.2 การมีระบบบำบัดน้ำเสีย					
<input type="checkbox"/> มี	2	2	0	2	6
<input type="checkbox"/> ไม่มี	2	1	2	0	5
3.3 ประเภทระบบบำบัดน้ำเสีย					
<input type="checkbox"/> ถังเกราะ	1	2	0	2	5
<input type="checkbox"/> ถังกรองไร้อากาศ	1	0	0	0	1
<input type="checkbox"/> Activated Sludge	0	0	0	0	0
<input type="checkbox"/> Trickling Filter	0	0	0	0	0
3.4 วิธีการปล่อยน้ำเสีย ได้แก่					
<input type="checkbox"/> ปล่อยทิ้งตามพื้น	0	0	0	0	0
<input type="checkbox"/> ปล่อยลงท่อสาธารณะ	3	3	1	2	9
<input type="checkbox"/> ปล่อยลงแหล่งน้ำสาธารณะ	0	0	1	0	1
<input type="checkbox"/> รดน้ำต้นไม้ในบริเวณบ้าน	1	0	0	0	1

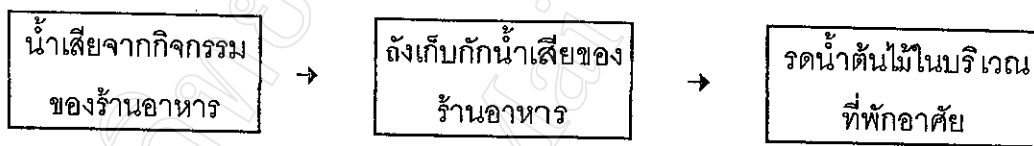
สำหรับการจัดการน้ำเสียของร้านอาหาร เจ้าของร้านอาหารได้ให้ข้อมูล  
แก่ผู้วิจัยว่า ไม่เคยได้รับทราบข้อมูลเกี่ยวกับการจัดการน้ำเสีย หรือการดูแลระบบบำบัดน้ำเสียมา  
ก่อน ส่วนใหญ่จะดำเนินการตามความคิดเห็นของตนเอง ซึ่งการจัดการน้ำเสียของร้านอาหารนั้น  
เจ้าของร้านอาหารจะพิจารณาจากความเหมาะสมของสภาพพื้นที่ และงบประมาณของร้าน

อาหาร แล้วจึงดำเนินการตามวิธีการจัดการน้ำเสียของร้านอาหารเอง โดยมีรูปแบบในการจัดการน้ำเสียที่แตกต่างกัน ดังนี้

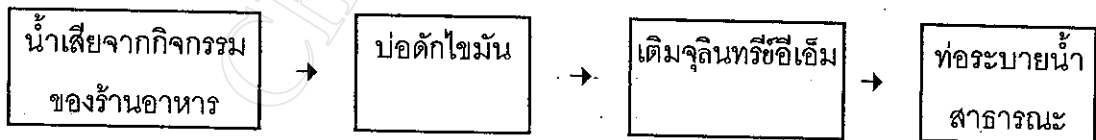
1. การนำตะกร้าพลาสติกมากรองเศษอาหาร ก่อนปล่อยน้ำเสียลงสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะของเทศบาล แต่ไม่มีถังดักไขมัน และระบบบำบัดน้ำเสียแบบติดกับที่ประจำที่ร้านอาหาร ได้แก่ ร้านอาหารทั่วไป 1 แห่ง



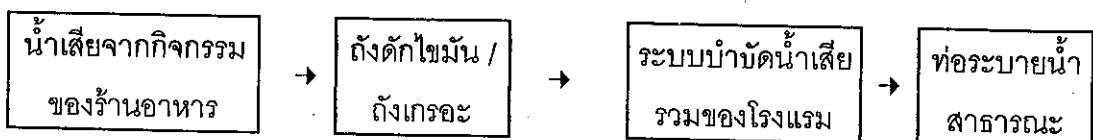
2. การที่นำน้ำเสียจากการล้างภาชนะอุปกรณ์ และน้ำใช้อื่นๆ ที่เก็บกักในถังที่เจ้าของบ้านได้ออกแบบไว้ นำมารดน้ำต้นไม้ ภายในบริเวณบ้านพักอาศัย โดยไม่ปล่อยน้ำเสียทิ้งลงท่อระบายน้ำสาธารณะ ได้แก่ ร้านอาหารทั่วไป 1 แห่ง



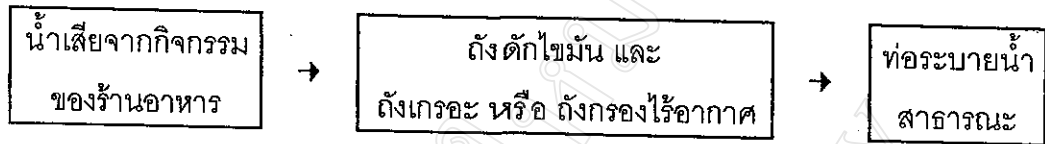
3. การใช้จุลินทรีย์อีเอ็ม ใส่ในน้ำเสียก่อนที่จะปล่อยลงสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะของเทศบาล ได้แก่ สวนอาหาร 1 แห่ง ซึ่งในกรณีนี้เจ้าของร้านอาหารได้รับคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่เทศบาลผู้หนึ่งที่มีหน้าที่ตรวจแนะนำร้านอาหารว่า สามารถลดกลิ่น และปรับปรุงคุณภาพน้ำเสียของร้านอาหารได้ โดยไม่มีระบบบำบัดน้ำเสียประจำที่ร้านอาหาร



4. สำหรับกรณีของห้องอาหารในโรงแรม ทั้ง 2 แห่ง มีการปล่อยน้ำเสียจากห้องครัวเข้าสู่ระบบบำบัดน้ำเสียรวมของโรงแรม ซึ่งมีกฎหมายตามพระราชบัญญัติส่งเสริมและควบคุมคุณภาพสิ่งแวดล้อม พ.ศ.2535 ควบคุมอยู่แล้ว



5. การปล่อยน้ำเสียลงในถังดักไขมันและบ่อเกรอะหรือถังกรองไร้อากาศ ก่อนปล่อยลงสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะ ได้แก่ ร้านอาหารทั่วไป 1 แห่ง และภัตตาคาร 2 แห่ง



6. ปล่อยน้ำเสียจากกิจกรรมต่างๆ ของร้านอาหาร โดยไม่มีการบำบัดน้ำเสียก่อนปล่อยลงสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะ ได้แก่ ร้านอาหารทั่วไป, ภัตตาคาร และสวนอาหาร ประเภทละ 1 แห่ง

จากการสำรวจสภาพ และสัมภาษณ์ เจ้าของร้านอาหารเกี่ยวกับระบบบำบัดน้ำเสียของร้านอาหาร พบว่า มีเพียง โรงแรม 2 แห่ง ที่มีระบบบำบัดน้ำเสียในการบำบัดน้ำเสียจากห้องอาหารของโรงแรมอย่างชัดเจน ซึ่งทางโรงแรมจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายอยู่แล้ว และร้านอาหารประเภทภัตตาคารที่มีระบบบำบัดน้ำเสียแบบบ่อเกรอะในการบำบัดน้ำเสียจากร้านอาหาร ส่วนร้านอาหารทั่วไปจะมีเพียงบ่อดักไขมัน หรือปล่อยน้ำเสียลงสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะโดยตรง

ดังนั้นปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการน้ำเสียของร้านอาหาร พบว่าปัญหาสำคัญ คือ การที่เจ้าของร้านอาหารไม่ทราบรายละเอียดการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหารอย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ เพื่อให้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนดไว้ ซึ่งการจัดการน้ำเสียของร้านอาหารที่เป็นอยู่ในปัจจุบัน จึงเป็นเพียงการกระทำตามที่เจ้าของร้านอาหารคิดว่าเหมาะสมตามสภาพที่เป็นอยู่เท่านั้น และเจ้าของร้านอาหารได้ให้ข้อมูลเพิ่มเติมว่าหากทราบถึงวิธีการจัดการน้ำเสียที่ถูกต้องแล้วทางร้านอาหารยินดีที่จะปฏิบัติตามที่เจ้าหน้าที่แนะนำ เพื่อไม่ให้น้ำเสียจากร้านอาหารก่อให้เกิดปัญหาต่อสิ่งแวดล้อมของส่วนรวมต่อไป

จากข้อมูลข้างต้น.....เมื่อพิจารณาตามแนวคิดการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหารของ อุดร จารุรัตน์ (2536) และกองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย (2539) ในการศึกษาครั้งนี้ ได้นำมาจัดทำเป็นเครื่องชี้วัดการจัดการน้ำเสียของร้านอาหารทางกายภาพ ประกอบด้วย ตัวแปรการจัดการน้ำเสียของร้านอาหารทางกายภาพ โดยมีตัวชี้วัด และข้อมูลบ่งชี้ ดังนี้

1. ตัวชี้วัด ลักษณะน้ำเสียของร้านอาหารทางกายภาพ มีข้อมูลบ่งชี้ ได้แก่

- 1) ลักษณะน้ำเสียทางกายภาพที่สังเกตได้ ได้แก่ สี กลิ่น เศษอาหาร และเศษขยะ

2. ตัวชี้วัด สารเคมีที่ใช้ในการล้างภาชนะอุปกรณ์ มีข้อมูลบ่งชี้ ได้แก่
  - 1) ชนิดของสารเคมีที่ใช้ ได้แก่ น้ำยาล้างจาน ผงซักฟอก หรืออื่นๆ
  - 2) ปริมาณสารเคมีที่ใช้ต่อเดือน
3. ตัวชี้วัด วิธีการจัดการน้ำเสียของร้านอาหาร มีข้อมูลบ่งชี้ ได้แก่
  - 1) มีการแยกเศษอาหารออกจากภาชนะก่อนนำไปล้าง
  - 2) ความถี่ในการทำความสะอาดรางระบายน้ำ(ครั้งต่อ เดือน)
  - 3) ระบบบำบัดน้ำเสีย ได้แก่ การมีระบบบำบัดน้ำเสีย และประเภทของระบบบำบัดน้ำเสีย ได้แก่ ถังดักเศษอาหาร - ชยะ, ถังดักไขมัน และระบุประเภทระบบบำบัดน้ำเสีย
  - 4) วิธีการปล่อยน้ำเสีย ได้แก่ การปล่อยน้ำเสียลงสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะ, การปล่อยทิ้งตามพื้นดินโดยตรง และการปล่อยลงแหล่งน้ำสาธารณะ

#### 4.3 ความคิดเห็นของเจ้าของร้านอาหารต่อตัวแปรของเครื่องชี้วัดทางสังคมฯ

ในการศึกษาครั้งนี้ ผู้วิจัยต้องการศึกษาความคิดเห็นของเจ้าของร้านอาหารที่มีต่อเครื่องชี้วัดทางสังคมฯ ในแต่ละตัวแปร ประกอบด้วย เครื่องชี้วัดทางสังคมระดับเจ้าของร้านอาหาร ได้แก่ ตัวแปรความรับผิดชอบของเจ้าของร้านอาหารในการจัดการน้ำเสีย, เครื่องชี้วัดทางสังคมระดับชุมชน ได้แก่ ตัวแปรจิตสำนึกของชุมชนในการจัดการน้ำเสีย, ตัวแปรการมีส่วนร่วมของชุมชนในการจัดการน้ำเสีย และ ตัวแปรสิทธิของชุมชนในการจัดการน้ำเสีย และเครื่องชี้วัดทางสังคมระดับสังคม ได้แก่ ตัวแปรการใช้มาตรการทางกฎหมาย, ตัวแปรการใช้วิธีการทางเศรษฐศาสตร์ และตัวแปรการดำเนินงานของหน่วยงานท้องถิ่น เพื่อนำมาประมวลผลร่วมกับแนวความคิดหลักจากการทบทวนวรรณกรรม สำหรับใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาเครื่องชี้วัดทางสังคมฯ ให้เหมาะสมกับสภาพของร้านอาหาร และชุมชน ดังนี้

##### 4.3.1 ตัวแปร ความรับผิดชอบของเจ้าของร้านอาหารในการจัดการน้ำเสีย

จากการสัมภาษณ์เจ้าของร้านอาหารเกี่ยวกับ ความหมายของคำว่า ความรับผิดชอบ ตามความเข้าใจของเจ้าของร้านอาหาร พบว่าเจ้าของร้านอาหารได้ให้ความหมายคำว่า ความรับผิดชอบ แตกต่างกันไป ดังนี้

- ความรับผิดชอบ หมายถึง การเอาใจใส่ ดูแลสิ่งแวดล้อมให้อยู่ในสภาพที่ไม่เป็นอันตรายต่อเพื่อนบ้าน และสังคมที่ตนเองอาศัยอยู่
- ความรับผิดชอบ หมายถึง การไม่สร้างความเดือดร้อนให้กับส่วนรวม และตัวเจ้าของร้านอาหารเองจะต้องไม่เป็นผู้ที่ก่อให้เกิดปัญหากับส่วนรวม
- ความรับผิดชอบ หมายถึง การดูแลรักษาความสะอาดของร้านอาหารอยู่เสมอ
- ความรับผิดชอบ หมายถึง การดูแลเอาใจใส่ในสิ่งที่กระทำ หรือการกระทำที่ร้านอาหารทำเป็นประจำ

การให้ความหมายคำว่า ความรับผิดชอบ ของเจ้าของร้านอาหาร เมื่อพิจารณาตามที่เจ้าของร้านอาหารได้ให้ความหมายไว้ นั้น สอดคล้องกับแนวความคิดของ Sartre 1976 (อ้างใน ศักดิ์ชัย นิรัฐทวี, 2512 : 12) ที่ได้แบ่งความรับผิดชอบออกเป็น 2 ส่วนด้วยกัน ได้แก่

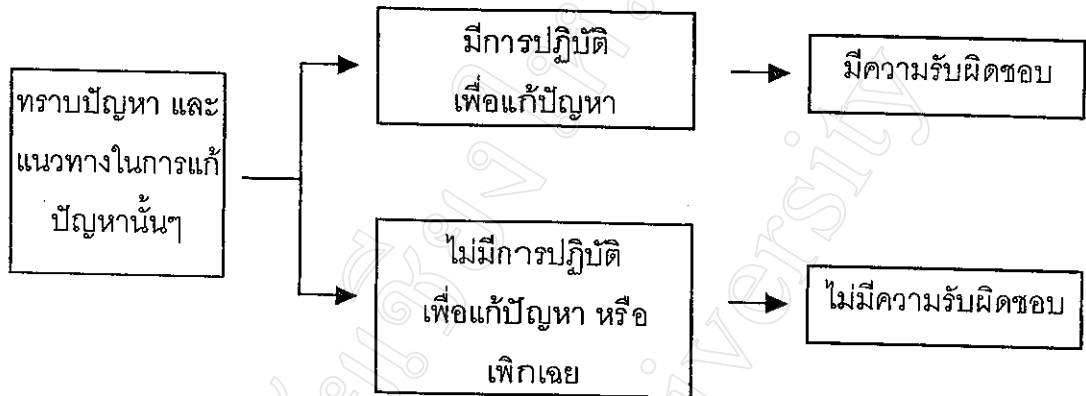
- ความรับผิดชอบต่อตนเอง ที่เจ้าของร้านอาหารดูแลรักษาความสะอาดภายในร้านอาหารของตนเองเป็นหลัก
- ความรับผิดชอบต่อสังคม ที่เจ้าของร้านอาหารเห็นว่าสิ่งที่กระทำนั้น จะต้องคำนึงถึงผลเสียที่จะเกิดกับสิ่งแวดล้อมของส่วนรวมที่ตนเองอาศัยอยู่

การที่เจ้าของร้านอาหารจะมีความรับผิดชอบได้นั้น เจ้าของร้านอาหารจะต้องแสดงออก หรือมีการปฏิบัติเป็นประจำ จึงจะถือได้ว่าเจ้าของร้านอาหารร้านนั้นมีความรับผิดชอบได้ และความรับผิดชอบนั้นเกิดจากความคิดของตัวเจ้าของร้านอาหารเอง ที่เจ้าของร้านอาหารแต่ละร้านจะแสดงความรับผิดชอบออกมาตามความรู้สึกว่าสิ่งที่กระทำลงไป เป็นสิ่งที่ผ่านการกลั่นกรองจากข้อมูลที่เจ้าของร้านอาหารมีอยู่ และยินดีรับผิดชอบผลแห่งการกระทำนั้น

จากข้อมูลดังกล่าว ความรับผิดชอบของเจ้าของร้านอาหาร จะเกิดขึ้นได้ต่อเมื่อเจ้าของร้านอาหารมีการรับทราบข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับทางเลือกที่จะนำไปใช้ได้เหมาะสมกับสถานการณ์ แล้วนำไปปฏิบัติจนเป็นกิจวัตรประจำวัน โดยความรับผิดชอบของเจ้าของร้านอาหารในการจัดการน้ำเสียนั้น หากเจ้าของร้านอาหารมีการรับทราบข้อมูล และทางเลือกเกี่ยวกับการบำบัดน้ำเสีย แล้วนำไปปฏิบัติเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดปัญหา จึงจะถือได้ว่าเจ้าของร้านอาหารมีความรับผิดชอบ หากเจ้าของร้านอาหารมีการรับทราบข้อมูล แต่ไม่มีการปฏิบัติใน



กิจกรรมนั้น แสดงว่าเจ้าของร้านอาหารไม่มีความรับผิดชอบ ดังแผนภูมิที่ 3 แสดงถึงการมีความรับผิดชอบต่อเจ้าของร้านอาหารในการจัดการน้ำเสีย



แผนภูมิที่ 3 ความรับผิดชอบต่อเจ้าของร้านอาหารในการจัดการน้ำเสีย

เมื่อพิจารณาตัวชี้วัดที่แสดงถึงตัวแปรความรับผิดชอบต่อเจ้าของร้านอาหารในการจัดการน้ำเสีย ประกอบด้วย 2 ตัวชี้วัด ได้แก่ ตัวชี้วัดความรับผิดชอบต่อเจ้าของร้านอาหารในการมีระบบบำบัดน้ำเสีย และตัวชี้วัดความรับผิดชอบต่อเจ้าของร้านอาหารในการดูแลระบบบำบัดน้ำเสีย รวมถึงข้อมูลเกี่ยวกับความรับผิดชอบต่อเจ้าของร้านอาหารในการจัดการน้ำเสีย มีรายละเอียดดังนี้

1) ตัวชี้วัดความรับผิดชอบต่อเจ้าของร้านอาหารในการมีระบบบำบัดน้ำเสีย

ในประเด็นตัวชี้วัดความรับผิดชอบต่อเจ้าของร้านอาหารในการมีระบบบำบัดน้ำเสีย จากตารางที่ 4-6 แสดงตัวชี้วัดความรับผิดชอบต่อเจ้าของร้านอาหารในการมีระบบบำบัดน้ำเสีย พบว่ามีเพียงเจ้าของร้านอาหาร 1 รายที่ไม่เคยรับทราบข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับระบบบำบัดน้ำเสียแบบติดกับที่มาก่อน แต่เจ้าของร้านอาหารส่วนใหญ่เคยรับทราบ จากการที่มีเจ้าหน้าที่เทศบาลและเจ้าหน้าที่สาธารณสุขเข้าไปแนะนำที่ร้านอาหาร แต่เมื่อสำรวจระบบบำบัดน้ำเสียประจำร้านอาหารแล้วพบว่า มีร้านอาหารเพียง 6 แห่ง ที่มีความรับผิดชอบต่อเจ้าของร้านอาหารในการมีระบบบำบัดน้ำเสียประจำร้านอาหาร โดยเป็นห้องอาหารในโรงแรม, ร้านอาหารทั่วไป และภัตตาคาร ประเภทละ 2 แห่ง ส่วนสวนอาหารไม่มีระบบบำบัดน้ำเสียแบบติดกับที่ประจำร้านอาหารเลย

ตารางที่ 4-6 ตัวชี้วัดความรับผิดชอบต่อเจ้าของร้านอาหารในการมีระบบบำบัดน้ำเสีย

ข้อมูลบ่งชี้	ร้านอาหาร ทั่วไป (n=4)	ภัต ตาคาร (n=3)	สวน อาหาร (n=2)	โรง แรม (n=2)	รวม (n=11)
1. การรับทราบเกี่ยวกับระบบบำบัดน้ำเสีย แบบติดกับที่ประจำร้านอาหาร					
<input type="checkbox"/> ไม่เคยทราบ	0	1	0	0	1
<input type="checkbox"/> เคยทราบมาก่อน	4	2	2	2	10
2. ร้านอาหารมีระบบบำบัดน้ำเสียแบบติด กับที่ประจำร้านอาหาร					
<input type="checkbox"/> มี	2	2	0	2	6
<input type="checkbox"/> ไม่มี	2	1	2	0	5

## 2) ตัวชี้วัดความรับผิดชอบต่อเจ้าของร้านอาหารในการดูแลระบบ บำบัดน้ำเสีย

ในส่วนของตัวชี้วัดความรับผิดชอบต่อเจ้าของร้านอาหารในการดูแลระบบบำบัดน้ำเสีย จากตารางที่ 4-7 ตัวชี้วัดความรับผิดชอบต่อเจ้าของร้านอาหารในการดูแลระบบบำบัดน้ำเสีย พบว่าเจ้าของร้านอาหารที่เคยทราบเกี่ยวกับวิธีการดูแลระบบบำบัดน้ำเสียของร้านอาหาร 7 ราย โดยเป็นเจ้าของร้านอาหารทั่วไปทั้งหมด 4 รายที่เคยทราบมาก่อน ส่วนร้านอาหารประเภทภัตตาคาร, สวนอาหาร และห้องอาหารในโรงแรม เคยทราบมาก่อนเพียงประเภทละ 1 รายเท่านั้น แต่เมื่อพิจารณาถึงข้อมูลในการดูแลระบบบำบัดน้ำเสียของเจ้าของร้านอาหารแล้ว พบว่าทั้งหมดมีการดูแลระบบบำบัดน้ำเสียหรือวางระบายน้ำของร้านอาหาร ซึ่งแสดงถึงความรับผิดชอบต่อเจ้าของร้านอาหารในการดูแลระบบบำบัดน้ำเสียประจำร้านอาหารได้

สำหรับวิธีการดูแลระบบบำบัดน้ำเสียของร้านอาหาร ส่วนใหญ่จะมีการตกเศษขยะและเศษอาหารทุกวัน มีจำนวน 9 ราย รองลงมาได้แก่ การตกไขมันออกจากบ่อดักไขมันทุกสัปดาห์ จำนวน 7 ราย และการทำความสะอาดรางระบายน้ำ 5 ราย ส่วนร้านอาหารที่มีระบบบำบัดน้ำเสียแบบระบบกรองใ้อากาศ 1 ราย มีการล้างตัวกรองเป็นประจำ และเมื่อพิจารณาร่วมกับการสังเกตสภาพทางกายภาพการใช้งานของระบบบำบัดน้ำเสียของร้านอาหารทั้งหมด พบว่ายังใช้งานได้ดี ไม่ชำรุด เช่น ไม่แตกร้าว รั่วซึม และน้ำที่ผ่านการบำบัดไม่มีกลิ่นเหม็น

ตารางที่ 4-7 ตัวชี้วัดความรับผิดชอบต่อเจ้าของร้านอาหารในการดูแลระบบบำบัดน้ำเสีย

ข้อมูลบ่งชี้	ร้านอาหาร ทั่วไป (n=4)	ภัต ตาคาร (n=3)	สวน อาหาร (n=2)	โรง แรม (n=2)	รวม (n=11)
1. การรับทราบเกี่ยวกับวิธีการดูแลระบบ บำบัดน้ำเสียประจำร้านอาหาร					
<input type="checkbox"/> ไม่เคยทราบ	0	2	1	1	4
<input type="checkbox"/> เคยทราบมาก่อน	4	1	1	1	7
2. การดูแลระบบบำบัดน้ำเสียของร้าน อาหาร					
<input type="checkbox"/> มีการดูแล	4	3	2	2	11
<input type="checkbox"/> ไม่เคยมีการดูแล	0	0	0	0	0
3) วิธีการดูแลระบบบำบัดน้ำเสียของร้าน อาหาร					
<input type="checkbox"/> มีการตักเศษขยะ-เศษอาหารทุกวัน	4	2	2	1	9
<input type="checkbox"/> มีการตักไขมันออกจากบ่อดักไขมัน ทุกสัปดาห์	1	2	2	2	7
<input type="checkbox"/> มีการทำความสะอาดรางระบายน้ำ ทุกวัน	3	0	1	1	5
<input type="checkbox"/> กรณีระบบกรองใ้รอากาศมีการล้าง ตัวกรองเป็นประจำ	1	0	0	0	1
4) สภาพการใช้งานของระบบบำบัดน้ำเสีย ของร้านอาหารในปัจจุบัน					
<input type="checkbox"/> ยังใช้งานได้ดี	2	2	0	2	6
<input type="checkbox"/> ชำรุด	0	0	0	0	0

### 3) ข้อมูลเกี่ยวกับความรับผิดชอบของเจ้าของร้านอาหารในการจัดการน้ำเสีย

ข้อมูลเกี่ยวกับความรับผิดชอบของเจ้าของร้านอาหารในการจัดการน้ำเสีย ประกอบด้วย ผู้ที่มีส่วนกระตุ้นเจ้าของร้านอาหาร, วิธีการกระตุ้นให้เจ้าของร้านอาหารมีความรับผิดชอบและประโยชน์ที่เกิดจากการมีความรับผิดชอบ จากตารางที่ 4-8 การกระตุ้นความรับผิดชอบของเจ้าของร้านอาหาร พบว่าในการมีความรับผิดชอบของเจ้าของร้านอาหารนั้น เจ้าของร้านอาหารส่วนใหญ่เห็นว่า เกิดจากความคิดเห็นของตนเอง และมีเจ้าของร้านอาหารบางรายในกลุ่มภัตตาคาร, สวนอาหาร และ โรงแรม ที่เห็นว่าเจ้าหน้าที่ของหน่วยงานเทศบาลมีส่วนช่วยกระตุ้นให้เจ้าของร้านอาหารมีความรับผิดชอบในการจัดการน้ำเสีย ส่วนเจ้าของโรงแรมอีก 1 แห่ง ที่เห็นว่าผู้ประกอบการร้านอาหารมีส่วนกระตุ้นความรับผิดชอบของร้านอาหารด้วยกันได้

สำหรับวิธีการกระตุ้นให้เจ้าของร้านอาหารมีความรับผิดชอบนั้น เจ้าของร้านอาหารส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับการส่งเสริม เผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ เกี่ยวกับปัญหาน้ำเสีย และการจัดการน้ำเสียทางสิ่งแวดล้อม เจ้าของร้านอาหารบางรายเห็นว่ากรณีที่หน่วยงานของรัฐเป็นผู้สนับสนุนอุปกรณ์ หรือเงินทุนในการติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียให้แก่ร้านอาหาร เป็นวิธีการที่ช่วยกระตุ้นให้เจ้าของร้านอาหารมีความรับผิดชอบได้ และเจ้าของร้านอาหาร 4 ราย โดยเฉพาะโรงแรมที่เห็นว่าการใช้กฎหมายบังคับอย่างจริงจังมีส่วนช่วยกระตุ้นเจ้าของร้านอาหารให้มีความรับผิดชอบได้

การมองประโยชน์ที่เกิดจากความรับผิดชอบของเจ้าของร้านอาหาร เจ้าของร้านอาหารส่วนใหญ่มีความเห็นว่า เมื่อมีการดำเนินการในสิ่งใดสิ่งหนึ่งที่แสดงออกในด้านความรับผิดชอบต่อ ผลที่ได้จะเป็นผลที่เกี่ยวข้องทางด้านจิตใจของเจ้าของร้านอาหารเอง โดยเฉพาะความสบายใจที่ได้รับจากการแสดงความรับผิดชอบนั้นๆ โดยไม่ต้องกังวลใจว่าจะมีใครกล่าวหาว่าร้านอาหารเป็นต้นเหตุของปัญหาน้ำเสียในเขตเทศบาลเมืองลำปางได้ นอกจากนี้ยังรวมถึงการที่ลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการจากร้านอาหารได้ให้ความเชื่อถือต่อร้านอาหารมากยิ่งขึ้น จากการที่ร้านอาหารแสดงความรับผิดชอบในการจัดการน้ำเสียของร้านอาหาร

ตารางที่ 4-8 การกระตุ้นในความรับผิดชอบของเจ้าของร้านอาหาร

ข้อมูล	ร้านอาหาร ทั่วไป (n=4)	ภัต ตาคาร (n=3)	สวน อาหาร (n=2)	โรง แรม (n=2)	รวม (n=11)
1. ผู้มีส่วนกระตุ้นให้เจ้าของร้านอาหารมีความรับผิดชอบในการจัดการน้ำเสียฯ					
<input type="checkbox"/> เกิดจากความคิดของตนเอง	3	3	2	2	10
<input type="checkbox"/> ผู้ประกอบการร้านอาหารด้วยกัน	0	0	0	1	1
<input type="checkbox"/> เจ้าหน้าที่ของหน่วยงานเทศบาล	0	1	2	1	4
<input type="checkbox"/> บริษัท และเจ้าหน้าที่	1	0	0	0	1
2. วิธีการกระตุ้นให้เกิดความรับผิดชอบฯ					
<input type="checkbox"/> การได้รับสนับสนุนเงินทุนในการติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสีย	1	2	0	0	3
<input type="checkbox"/> การได้รับสนับสนุนอุปกรณ์ในการติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสีย	2	1	1	0	4
<input type="checkbox"/> มีการส่งเสริมเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ปัญหาน้ำเสียและการจัดการน้ำเสียทางสื่อมวลชน	2	3	1	2	8
<input type="checkbox"/> มีการใช้กฎหมายบังคับอย่างจริงจัง	0	1	1	2	4
<input type="checkbox"/> การที่ผู้บริโภคไม่อุดหนุนร้านอาหารที่ไม่มีระบบบำบัดน้ำเสีย	0	0	0	1	2
3. มูลเหตุจูงใจที่ได้รับจากการมีความรับผิดชอบฯ					
<input type="checkbox"/> ประโยชน์ที่ได้รับจากการติดต่อกับหน่วยงานราชการ	1	0	0	0	1
<input type="checkbox"/> ได้รับความเชื่อถือจากลูกค้า	1	2	2	1	6
<input type="checkbox"/> ประโยชน์ทางด้านจิตใจ สบายใจไม่ต้องกังวลว่ามีใครจะมาต่อว่าได้	4	3	2	2	11

จากตารางที่ 4-9 ความรับผิดชอบของเจ้าของร้านอาหารในการจัดการน้ำเสีย พบว่าในกรณีของการป้องกันปัญหาน้ำเสียในชุมชน เจ้าของร้านอาหาร 10 ราย มีความเห็นว่า เป็นความรับผิดชอบของทุกคนในชุมชนที่จะต้องร่วมมือกัน จึงจะสามารถป้องกันปัญหาน้ำเสียที่เกิดขึ้นในชุมชนอย่างได้ผล ยกเว้นสวนอาหาร 1 รายที่เห็นว่าเป็นหน้าที่ของหน่วยงานเทศบาลและสถานประกอบการอื่นๆ แต่ทั้งนี้เจ้าของร้านอาหาร 9 รายมีความเห็นว่าตัวเจ้าของร้านอาหารเองจะต้องเป็นหลักในการรับผิดชอบจัดการน้ำเสียจากร้านอาหาร และมีหน่วยงานของรัฐเป็นผู้ให้การสนับสนุนในกิจกรรมต่างๆ ส่วนที่เหลือ ร้านอาหารทั่วไปและโรงแรม ประเภทละ 1 ราย ที่เห็นว่าหน่วยงานของรัฐและเจ้าของร้านอาหารจะต้องรับผิดชอบเท่าเทียมกัน

ส่วนในการแสดงออกถึงความรับผิดชอบต่อเจ้าของร้านอาหารในการจัดการน้ำเสีย นั้นเจ้าของร้านอาหารเห็นว่า จะต้องแสดงออกทางด้านการปฏิบัติตามข้อกำหนดของ ท้องถิ่น จำนวน 8 ราย ซึ่งเป็นร้านอาหารประเภท ภัตตาคารและสวนอาหาร ส่วนความเห็นด้านการแสดงออกในการลงทุนสำหรับการจัดให้มีระบบบำบัดน้ำเสียประจำร้านอาหาร มีจำนวน 7 ราย เป็นร้านอาหารประเภทร้านอาหารทั่วไป, สวนอาหาร และโรงแรม

ตารางที่ 4-9 การแสดงความรับผิดชอบต่อเจ้าของร้านอาหารในการจัดการน้ำเสีย

ข้อมูล	ร้านอาหาร ทั่วไป (n=4)	ภัต ตาคาร (n=3)	สวน อาหาร (n=2)	โรง แรม (n=2)	รวม (n=11)
1. ผู้มีหน้าที่ในการป้องกันปัญหาน้ำเสียในชุมชน					
<input type="checkbox"/> หน่วยงานเทศบาล/หน่วยงานรัฐ และ เจ้าของสถานประกอบการอื่นๆ	0	0	1	0	1
<input type="checkbox"/> เจ้าของร้านอาหาร	0	0	0	0	0
<input type="checkbox"/> ประชาชน	0	0	0	0	0
<input type="checkbox"/> ทุกส่วนต้องรับผิดชอบร่วมกัน	4	3	1	2	10

ตารางที่ 4-9 การแสดงความรับผิดชอบของเจ้าของร้านอาหารในการจัดการน้ำเสีย (ต่อ)

ข้อมูล	ร้านอาหาร ทั่วไป (n=4)	ภัต ตาคาร (n=3)	สวน อาหาร (n=2)	โรง แรม (n=2)	รวม (n=11)
2. ผู้ที่มีหน้าที่รับผิดชอบในการจัดการ ปัญหาน้ำเสียของร้านอาหาร					
<input type="checkbox"/> เจ้าของร้านอาหาร	0	0	0	0	0
<input type="checkbox"/> หน่วยงานเทศบาล/หน่วยงานของรัฐ	0	0	0	0	0
<input type="checkbox"/> เจ้าของร้านอาหารต้องเป็นหลัก และ หน่วยงานรัฐเป็นผู้สนับสนุน	3	3	2	1	9
<input type="checkbox"/> หน่วยงานรัฐเป็นหลัก และร้าน อาหารเป็นเพียงผู้ปฏิบัติตาม	0	0	0	0	0
<input type="checkbox"/> หน่วยงานรัฐ และเจ้าของร้านอาหาร มีความรับผิดชอบเท่ากัน	1	0	0	1	2
3. การแสดงความรับผิดชอบของเจ้าของ ร้านอาหารในกรณีปัญหาน้ำเสียจาก ร้านอาหารสามารถแสดงได้โดยวิธี					
<input type="checkbox"/> การแสดงความรับผิดชอบด้านการ ลงทุนในการมีระบบบำบัดน้ำเสีย	1	3	2	1	7
<input type="checkbox"/> การแสดงความรับผิดชอบด้านการ ปฏิบัติตามข้อกำหนดของท้องถิ่น	3	1	2	2	8
<input type="checkbox"/> การแสดงความรับผิดชอบด้านการ บริจาคเงินสนับสนุนกิจกรรมป้องกัน ปัญหาน้ำเสียในชุมชน	0	0	1	0	1

จากข้อมูลข้างต้น เมื่อพิจารณาตามแนวความคิดความรับผิดชอบของ Sarte(1976) และประเทิน มหาพันธ์ (2536) ร่วมกับการสัมภาษณ์เจ้าของร้านอาหาร สรุปเป็นเครื่องชี้วัดทางสังคมระดับเจ้าของร้านอาหาร ประกอบด้วย ตัวแปรความรับผิดชอบของเจ้าของร้านอาหารในการจัดการน้ำเสีย โดยมีตัวชี้วัด และข้อมูลบ่งชี้ ดังนี้

1. ตัวชี้วัด ความรับผิดชอบของเจ้าของร้านอาหารในการมีระบบบำบัดน้ำเสีย มีข้อมูลบ่งชี้ ได้แก่
  - 1) เจ้าของร้านอาหารรับทราบเกี่ยวกับระบบบำบัดน้ำเสีย
  - 2) ร้านอาหารมีระบบบำบัดน้ำเสียแบบติดกับที่ประจำร้านอาหาร
2. ตัวชี้วัด ความรับผิดชอบของเจ้าของร้านอาหารในการดูแลระบบบำบัดน้ำเสีย มีข้อมูลบ่งชี้ ได้แก่
  - 1) เจ้าของร้านอาหารรับทราบเกี่ยวกับวิธีการดูแลระบบบำบัดน้ำเสีย
  - 2) เจ้าของร้านอาหารมีการดูแลระบบบำบัดน้ำเสียเป็นประจำ
  - 3) ร้านอาหารมีระบบบำบัดน้ำเสียอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ดี

ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับความรับผิดชอบของเจ้าของร้านอาหาร ที่ไม่ได้นำมาจัดทำตัวชี้วัดและข้อมูลบ่งชี้ในการศึกษาครั้งนี้ เนื่องจากมีความไม่ชัดเจนของข้อมูลที่แสดงถึงความรับผิดชอบของเจ้าของร้านอาหารโดยตรง แต่เป็นเงื่อนไขจากภายนอกที่มีส่วนทำให้เจ้าของร้านอาหารมีความรับผิดชอบ ได้แก่ การกระตุ้นให้เจ้าของร้านอาหารเกิดความรับผิดชอบต่อเกิดจากเจ้าหน้าที่ และผู้ประกอบการค้าอาหารด้วยตนเอง ส่วนวิธีการกระตุ้นให้เจ้าของร้านอาหารมีความรับผิดชอบต่อ โดยการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ทางสื่อมวลชนเกี่ยวกับสภาพปัญหาและแนวทางแก้ไขปัญหาน้ำเสีย และการป้องกันปัญหาน้ำเสียเป็นความรับผิดชอบของทุกฝ่ายทั้งหน่วยงานของรัฐ เจ้าของร้านอาหาร และประชาชน ต้องมีความร่วมมือกันอย่างจริงจัง จึงจะสามารถแก้ไขปัญหา น้ำเสียในชุมชนได้ รวมถึงการสนับสนุนอุปกรณ์หรือเงินทุนในการติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสีย การใช้กฎหมายบังคับ ซึ่งข้อมูลดังกล่าวสามารถนำมาใช้เป็นทางเลือกในการแก้ปัญหาที่เกิดจากความรับผิดชอบต่อเจ้าของร้านอาหารในการจัดการน้ำเสียได้



#### 4.3.2 ตัวแปร จิตสำนึกในการจัดการน้ำเสียของร้านอาหาร

ในการให้ความหมายของคำว่า จิตสำนึก ตามความคิดเห็นของเจ้าของร้านอาหารมีความหมายที่แตกต่างกัน ดังนี้

- จิตสำนึก หมายถึง การแสดงความรับผิดชอบต่อสังคมเพื่อให้เกิดคุณธรรม
- จิตสำนึก หมายถึง การแสดงความรับผิดชอบต่อเรื่องน้ำที่ใช้แล้วที่ไหลลงท่อระบายน้ำ ซึ่งเจ้าของร้านอาหารควรหาวิธีที่จะปล่อยน้ำที่ทิ้ง โดยให้ปราศจากเศษอาหาร และไม่ทำให้เกิดน้ำเสียต่อส่วนรวม
- จิตสำนึก หมายถึง การสำนึกถึงสภาพแวดล้อมของส่วนรวมของร้านอาหาร ที่เกิดจากปัญหาน้ำเสีย
- จิตสำนึก หมายถึง ภาวะทางจิตใจที่เป็นความรู้สึกนึกคิดในสิ่งที่ได้กระทำลงไป
- จิตสำนึก หมายถึง การเห็นความสำคัญของการรักษาสิ่งแวดล้อม รวมถึงการไม่ทำให้สิ่งแวดล้อมเกิดความเสื่อมโทรมจนใช้ประโยชน์ไม่ได้

จากการให้ความหมายของคำว่า จิตสำนึก ของเจ้าของร้านอาหาร เมื่อพิจารณาโดยรวมแล้วพบว่า มีความแตกต่างกัน 2 ประการ คือ

- การมองจิตสำนึก ว่าเป็นความรับผิดชอบต่อ เจ้าของร้านอาหารจะต้องมีความรับผิดชอบต่อปรับปรุงคุณภาพน้ำทิ้งของร้านอาหาร โดยที่น้ำทิ้ง หรือน้ำเสียจากร้านอาหารนั้น จะต้องไม่ก่อให้เกิดปัญหาต่อสิ่งแวดล้อมของส่วนรวม
- การมองจิตสำนึก เป็นเรื่องของจิตใจ ความรู้สึก และการเห็นความสำคัญของการรักษาสิ่งแวดล้อมให้อยู่ในสภาพที่ดี

ถึงแม้ว่าการให้ความหมายในเรื่องจิตสำนึกของเจ้าของร้านอาหารมีความแตกต่างในการใช้คำตามที่เจ้าของร้านอาหารได้ให้ความหมายไว้ แต่ในความหมายของเจ้าของร้านอาหารดังกล่าวมีจุดร่วมกันในการรักษาสิ่งแวดล้อมของส่วนรวม หรือการทำให้สิ่งแวดล้อมของส่วนรวมอยู่ในสภาพที่ดี และจากความหมายดังกล่าวเป็นที่น่าสังเกตว่า หากเจ้าของร้านอาหาร และประชาชน เข้าใจความหมายในเรื่องของจิตสำนึกที่แตกต่างกันแล้ว ย่อมส่งผลต่อการหาแนวทางในการปฏิบัติเพื่อสร้างจิตสำนึกของประชาชนได้ว่า ความต้องการในเรื่องจิตสำนึกที่แท้

จริงแล้ว ต้องการให้ประชาชนมีจิตสำนึกในระดับใดจึงจะเพียงพอ ที่จะไม่ส่งผลกระทบต่อการจัดการสิ่งแวดล้อมของส่วนรวม โดยเฉพาะปัญหาน้ำเสีย

เมื่อพิจารณาตัวชี้วัดที่สะท้อนถึงตัวแปรจิตสำนึกในการจัดการน้ำเสียของร้านอาหาร ประกอบด้วย 2 ตัวชี้วัด ได้แก่ ตัวชี้วัดจิตสำนึกในการป้องกันปัญหาน้ำเสีย และตัวชี้วัดจิตสำนึกในการมีแหล่งน้ำที่มีคุณภาพดี ดังนี้

### 1) ตัวชี้วัด จิตสำนึกในการป้องกันปัญหาน้ำเสีย

จากตัวชี้วัดจิตสำนึกในการป้องกันปัญหาน้ำเสีย ที่ผู้วิจัยได้ดัดแปลงความหมายที่แสดงถึงระดับของจิตสำนึกตามแนวความคิดของแคทรโวล และคณะ (อ้างใน วิจิตรบุญยโหดระ, 2528 : 101) โดยแบ่งกิจกรรมที่แสดงถึงจิตสำนึกในการป้องกันปัญหาน้ำเสียเป็น 5 ระดับ ที่มีลำดับขั้นจากการมีจิตสำนึกในระดับต่ำ ไปจนถึงการมีจิตสำนึกในระดับสูง ดังนี้

1. ระดับพอใจรับรู้ ได้แก่ มีการรับฟังรับรู้ปัญหา น้ำเสียที่เกิดขึ้น แต่ยังไม่มีการแสดงความคิดเห็น
2. ระดับเต็มใจตอบสนอง ได้แก่ มีการปรึกษาหารือกันถึงปัญหาน้ำเสียและสาเหตุของปัญหาน้ำเสีย
3. ระดับเห็นคุณค่า ได้แก่ มีการเข้าร่วมในกิจกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับหาแนวทางในการป้องกันปัญหาน้ำเสีย
4. ระดับจัดระบบ ได้แก่ เห็นว่าปัญหาน้ำเสียที่เกิดขึ้นต้องรีบแก้ไขอย่างเร่งด่วน และมีการแนะนำผู้อื่นในการป้องกันปัญหาน้ำเสีย
5. ระดับคุณลักษณะ ได้แก่ มีการแสดงออกโดยการมีระบบบำบัดน้ำเสียประจำร้านอาหาร

การประมวลผลระดับของจิตสำนึกของเจ้าของร้านอาหารในการป้องกันปัญหาน้ำเสีย จากข้อมูลบ่งชี้ในเรื่องจิตสำนึกของเจ้าของร้านอาหาร หากเจ้าของร้านอาหารตอบในเรื่องจิตสำนึกไม่ต่อเนื่องตามระดับข้างต้นแล้ว ถือว่าระดับต่ำสุดที่เจ้าของร้านอาหารตอบจะเป็นระดับของจิตสำนึกของเจ้าของร้านอาหารมีอยู่ ตัวอย่างเช่น ในกรณีที่เจ้าของร้านอาหารตอบว่ามีจิตสำนึกในระดับพอใจรับรู้ และระดับคุณลักษณะ โดยไม่ผ่านระดับเต็มใจตอบสนอง, ระดับเห็นคุณค่า และระดับจัดระบบ ถือได้ว่าเจ้าของร้านอาหารร้านนั้นมีจิตสำนึกเพียงระดับพอใจรับรู้เท่านั้น จากตารางที่ 4-10 ตัวชี้วัดจิตสำนึกในการป้องกันปัญหาน้ำเสียของเจ้าของร้านอาหาร พบว่ามีเจ้าของร้านอาหารที่มีจิตสำนึกต่อเนื่องครบทั้ง 5 ระดับ เพียง 1 ราย ซึ่งเป็นเจ้าของร้าน

อาหารทั่วไป เจ้าของร้านอาหารส่วนใหญ่จะมีจิตสำนึกเพียงระดับพอใจรับรู้ และระดับเต็มใจตอบสนอง 6 ราย มีเจ้าของร้านอาหารที่มีจิตสำนึกในระดับพอใจรับรู้ถึงระดับเห็นคุณค่า 2 ราย และระดับพอใจรับรู้ 2 ราย

สำหรับสิ่งที่บ่งบอกในเรื่องจิตสำนึกในการป้องกันปัญหาน้ำเสียเมื่อพิจารณาตามกิจกรรมที่แสดงออกถึงระดับของจิตสำนึกของเจ้าของร้านอาหาร พบว่า

ระดับพอใจรับรู้ เจ้าของร้านอาหารทั้งหมดมีการรับฟังรับรู้ปัญหาน้ำเสียที่เกิดขึ้น แต่ยังไม่มีการแสดงความคิดเห็น โดยเจ้าของร้านอาหารมีการเคยได้ยินในเรื่องที่เกี่ยวกับปัญหาน้ำเสีย และทราบว่าปัญหาน้ำเสียเกิดขึ้นในเขตเทศบาลเมืองลำปาง 9 ราย และ 8 ราย

ระดับเต็มใจตอบสนอง มีเจ้าของร้านอาหาร 10 ราย ที่มีการปรึกษาหารือกันถึงปัญหาน้ำเสียและสาเหตุของปัญหาน้ำเสีย โดยเจ้าของร้านอาหารมีการพูดคุย แสดงความคิดเห็นกับบุคคลอื่นเกี่ยวกับปัญหาและสาเหตุของปัญหาน้ำเสีย 7 ราย และ 5 ราย ส่วนการปรึกษาหารือกับบุคคลอื่นถึงปัญหาและสาเหตุของปัญหาน้ำเสียมีเพียง 2 ราย และ 1 ราย

ระดับเห็นคุณค่า มีเจ้าของร้านอาหารเพียง 4 ราย ที่มีการเข้าร่วมในกิจกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการหาแนวทางในการป้องกันปัญหาน้ำเสีย โดยมีกิจกรรมที่เจ้าของร้านอาหารปฏิบัติได้แก่ การร่วมกิจกรรมการรณรงค์ และเข้ารับการอบรมให้ความรู้จากเจ้าหน้าที่เทศบาล

ระดับจัดระบบ มีเจ้าของร้านอาหาร 8 ราย ที่เห็นว่าปัญหาน้ำเสียที่เกิดขึ้นต้องรีบแก้ไขอย่างเร่งด่วน และมีการแนะนำผู้อื่นในการป้องกันปัญหาน้ำเสีย ซึ่งเจ้าของร้านอาหารปฏิบัติในเรื่องการเห็นความสำคัญว่าปัญหาน้ำเสียที่เกิดขึ้นเป็นเรื่องที่จำเป็นต้องแก้ไขอย่างเร่งด่วน, มีการชักชวน และแนะนำบุคคลอื่นในการป้องกันปัญหาน้ำเสีย

ระดับคุณลักษณะ มีเจ้าของร้านอาหาร 9 ราย ที่มีการแสดงออกเป็นแบบอย่างในการป้องกันปัญหาน้ำเสียจากร้านอาหาร พบว่าเจ้าของร้านอาหารมีกิจกรรมการปรับปรุงคุณภาพน้ำเสียก่อนปล่อยลงสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะ โดยการแยกเศษอาหารและขยะจากน้ำเสีย และการทำความสะอาดรางระบายน้ำ 9 ราย , มีระบบบำบัดน้ำเสียแบบติดกับที่ประจำร้านอาหาร 6 ราย และมีการนำน้ำเสียกลับมาใช้ใหม่ 1 ราย

ตารางที่ 4-10 ตัวชี้วัดจิตสำนึกในการป้องกันปัญหาน้ำเสียของเจ้าของร้านอาหาร

ข้อมูลปัจจัย	ร้านอาหาร ทั่วไป (n=4)	ภัต ตาคาร (n=3)	สวน อาหาร (n=2)	โรง แรม (n=2)	รวม (n=11)
1. ระดับจิตสำนึกในการป้องกันปัญหาน้ำเสียในชุมชนของเจ้าของร้านอาหาร					
1) ระดับพอใจรับรู้	1	0	0	1	2
2) มีทั้งระดับพอใจรับรู้ และระดับเต็มใจ ตอบสนอง	1	3	1	1	6
3) มีทั้งระดับพอใจรับรู้, ระดับเต็มใจ ตอบสนอง และระดับเห็นคุณค่า	1	0	1	0	2
4) มีทั้งระดับพอใจรับรู้, ระดับเต็มใจ ตอบสนอง, ระดับเห็นคุณค่า และ ระดับจัดระบบ	0	0	0	0	0
5) มีทั้งระดับพอใจรับรู้, ระดับเต็มใจ ตอบสนอง, ระดับเห็นคุณค่า, ระดับ จัดระบบและ ระดับคุณลักษณะ	1	0	0	0	1
2. สิ่งที่ยังบอกในเรื่องจิตสำนึกในการป้องกันปัญหาน้ำเสีย					
1) มีการรับฟังรับรู้ปัญหาน้ำเสียที่เกิดขึ้น แต่ยังไม่มีการแสดงความคิดเห็น ได้แก่	4	3	2	2	11
- เคยได้ยินในเรื่องที่เกี่ยวกับปัญหาน้ำเสีย	3	2	2	1	9
- ทราบว่ามีปัญหาน้ำเสียเกิดขึ้นในเขตเทศบาลเมืองลำปาง	4	2	1	1	8

ตารางที่ 4-10 ตัวชี้วัดจิตสำนึกในการป้องกันปัญหาน้ำเสียของเจ้าของร้านอาหาร (ต่อ)

ข้อมูลบ่งชี้	ร้านอาหาร ทั่วไป (n=4)	ภัต ตาคาร (n=3)	สวน อาหาร (n=2)	โรง แรม (n=2)	รวม (n=11)
2) มีการปรึกษาหารือกันถึงปัญหา และสาเหตุของปัญหาน้ำเสีย ได้แก่	3	3	2	2	10
- มีการพูดคุย แสดงความคิดเห็นกับ บุคคลอื่นเกี่ยวกับปัญหาน้ำเสีย	1	3	2	1	7
- มีการพูดคุย แสดงความคิดเห็นกับ บุคคลอื่นเกี่ยวกับสาเหตุของ ปัญหาน้ำเสีย	3	0	0	2	5
- มีการปรึกษาหารือกับบุคคลอื่นถึง ปัญหาน้ำเสีย	1	0	0	1	2
- มีการปรึกษาหารือกับบุคคลอื่น เกี่ยวกับสาเหตุของปัญหาน้ำเสีย	1	0	0	0	1
3) มีการเข้าร่วมในกิจกรรมต่างๆ ที่เกี่ยว ข้องกับการหาแนวทางในการป้องกัน ปัญหาน้ำเสีย ได้แก่ กิจกรรม	2	0	1	1	4
- การรณรงค์	1	0	0	1	2
- การอบรม	1	0	1	1	3
4) เห็นว่าปัญหาน้ำเสียที่เกิดขึ้นต้อง แก้ไขอย่างเร่งด่วน และแนะนำผู้อื่น ในการป้องกันปัญหาน้ำเสีย ได้แก่	3	3	1	1	8
- ปัญหาน้ำเสียที่เกิดขึ้นเป็นเรื่องที่ จำเป็นต้องแก้ไขอย่างเร่งด่วน	1	1	1	0	3
- เคยชักชวนบุคคลอื่นในการป้อง กันปัญหาน้ำเสีย	2	1	0	0	3
- เคยแนะนำบุคคลอื่นในการป้อง กันปัญหาน้ำเสีย	1	0	1	1	3

ตารางที่ 4-10 ตัวชี้วัดจิตสำนึกในการป้องกันปัญหาน้ำเสียของเจ้าของร้านอาหาร (ต่อ)

ข้อมูลบ่งชี้	ร้านอาหาร ทั่วไป (n=4)	ภัต ตาคาร (n=3)	สวน อาหาร (n=2)	โรง แรม (n=2)	รวม (n=11)
5) การแสดงออกเป็นแบบอย่างในการ ป้องกันปัญหาน้ำเสียจากร้านอาหาร	4	2	1	2	9
- มีการนำน้ำกลับมาใช้ใหม่	1	0	0	0	1
- มีการปรับปรุงคุณภาพน้ำเสียก่อน ปล่อยลงท่อระบายน้ำสาธารณะ	4	2	1	2	9
- มีระบบบำบัดน้ำเสีย	2	2	0	2	6

## 2) ตัวชี้วัด การมีจิตสำนึกในการมีแหล่งน้ำที่มีคุณภาพดี

ตัวชี้วัดจิตสำนึกในการมีแหล่งน้ำที่มีคุณภาพดี ที่ผู้วิจัยได้วัดแปลงความหมายตามแนวความคิดของแคทไวล และคณะ โดยแบ่งตามกิจกรรมที่แสดงถึงจิตสำนึกในการมีแหล่งน้ำที่มีคุณภาพที่ดีเป็น 5 ระดับ ที่มีลำดับขึ้นจากการมีจิตสำนึกในระดับต่ำ ไปจนถึงการมีจิตสำนึกในระดับสูง ดังนี้

1. ระดับพอใจรับรู้ ได้แก่ มีการรับฟังรับรู้ปัญหาที่เกิดขึ้นเกี่ยวกับแหล่งน้ำ แต่ยังไม่มีการแสดงความคิดเห็น
2. ระดับเต็มใจตอบสนอง ได้แก่ มีการปรึกษาหารือกันถึงปัญหาคุณภาพของแหล่งน้ำและสาเหตุของปัญหาที่เกิดขึ้นกับแหล่งน้ำ
3. ระดับเห็นคุณค่า ได้แก่ มีการเข้าร่วมในกิจกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการหาแนวทางในการป้องกันปัญหาที่จะเกิดขึ้นกับแหล่งน้ำ
4. ระดับจัดระบบ ได้แก่ เห็นว่าปัญหาแหล่งน้ำต้องมีการแก้ไขอย่างเร่งด่วน และมีการแนะนำผู้อื่นในการป้องกันปัญหาที่จะเกิดขึ้นกับแหล่งน้ำ
5. ระดับคุณลักษณะ ได้แก่ การแสดงออกโดยการไม่ทำให้แหล่งน้ำเสื่อมโทรม

การประมวลผลระดับของจิตสำนึกของเจ้าของร้านอาหารในการมีแหล่งน้ำที่มีคุณภาพที่ดี จากสิ่งที่บ่งบอกในเรื่องจิตสำนึกของเจ้าของร้านอาหาร จากตารางที่ 4-11 ตัวชี้วัดจิตสำนึกในการมีแหล่งน้ำที่มีคุณภาพดีของเจ้าของร้านอาหาร พบว่ามีเจ้าของร้านอาหารที่มีจิต

สำนึกต่อเนืองครบทั้ง 5 ระดับ เพียง 1 ราย ซึ่งเป็นเจ้าของห้องอาหารในโรงแรม แต่เจ้าของร้านอาหารส่วนใหญ่จะมีจิตสำนึกเพียงระดับพอใจรับรู้ และระดับเต็มใจตอบสนอง 7 ราย ซึ่งเป็นเจ้าของร้านอาหารทั่วไป และสวนอาหาร สำหรับเจ้าของภัตตาคารและโรงแรมประเภทละ 1 แห่ง จัดว่าขาดจิตสำนึกในการมีแหล่งน้ำที่มีคุณภาพดีตามแนวความคิดนี้

สำหรับสิ่งที่บ่งบอกในเรื่องจิตสำนึกในการมีแหล่งน้ำที่มีคุณภาพดีเมื่อพิจารณาตามกิจกรรมที่แสดงออกถึงระดับของจิตสำนึกของเจ้าของร้านอาหาร พบว่า

ระดับพอใจรับรู้ เจ้าของร้านอาหารทั้งหมดมีการรับฟังรับรู้ปัญหาแหล่งน้ำที่เกิดขึ้น แต่ยังไม่มีการแสดงความคิดเห็น โดยเจ้าของร้านอาหารมีการเคยได้ยินและทราบว่ามีปัญหาของแหล่งน้ำได้แก่ แม่น้ำวัง เกิดขึ้นในเขตเทศบาลเมืองลำปาง 9 ราย และ 3 ราย ตามลำดับ

ระดับเต็มใจตอบสนอง มีเจ้าของร้านอาหาร 10 ราย ที่มีการปรึกษาหารือกันถึงปัญหาคุณภาพของแหล่งน้ำและสาเหตุของปัญหาที่เกิดขึ้นกับแหล่งน้ำ โดยเจ้าของร้านอาหารมีการพูดคุย แสดงความคิดเห็นกับบุคคลอื่นเกี่ยวกับปัญหาและสาเหตุของปัญหาแหล่งน้ำ 6 ราย และ 5 ราย ส่วนการปรึกษาหารือกับบุคคลอื่นถึงปัญหาและสาเหตุของปัญหาแหล่งน้ำ เจ้าของร้านอาหารไม่มีการปฏิบัติในกิจกรรมนี้เลย

ระดับเห็นคุณค่า มีเจ้าของร้านอาหารเพียง 1 ราย ที่มีการเข้าร่วมในกิจกรรมการรณรงค์ ที่เกี่ยวข้องกับการหาแนวทางในการป้องกันปัญหาที่เกิดกับแหล่งน้ำ

ระดับจัดระบบ มีเจ้าของร้านอาหาร 6 ราย ที่ว่าปัญหาแหล่งน้ำเป็นเรื่องที่ต้องมีการแก้ไขอย่างเร่งด่วน และมีการแนะนำผู้อื่นในการป้องกันปัญหาที่เกิดขึ้นกับแหล่งน้ำ โดยเห็นความสำคัญว่าปัญหาของแม่น้ำวังเป็นปัญหาที่จำเป็นต้องแก้ไขอย่างเร่งด่วน ส่วนการชักชวนและแนะนำบุคคลอื่นในการไม่ทำให้แหล่งน้ำสกปรกหรือเสื่อมโทรม มีการปฏิบัติในแต่ละกิจกรรม 3 ราย และ 1 ราย ตามลำดับ

ระดับคุณลักษณะ มีเจ้าของร้านอาหารทั้งหมด ที่มีการแสดงออกเป็นแบบอย่างในการไม่ทำให้แหล่งน้ำเสื่อมโทรม โดยมีกิจกรรมการปรับปรุงคุณภาพน้ำเสียก่อนปล่อยลงสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะ โดยการแยกเศษอาหารและขยะจากน้ำเสีย และการทำความสะอาดรางระบายน้ำ 9 ราย, ไม่ทิ้งขยะหรือสิ่งของลงในแหล่งน้ำ 8 ราย และมีการนำน้ำเสียกลับมาใช้ใหม่เพียง 1 ราย

ตารางที่ 4-11 ตัวชี้วัดจิตสำนึกในการมีแหล่งน้ำที่มีคุณภาพดีของเจ้าของร้านอาหาร

ข้อมูลบ่งชี้	ร้านอาหาร ทั่วไป (n=4)	ภัต ตาคาร (n=3)	สวน อาหาร (n=2)	โรง แรม (n=2)	รวม (n=11)
1. ระดับจิตสำนึกในการมีแหล่งน้ำที่มีคุณภาพที่ดีของเจ้าของร้านอาหาร					
1) ระดับพอใจรับรู้	0	1	0	0	1
2) มีทั้งระดับพอใจรับรู้ และระดับเต็มใจ ตอบสนอง	4	1	2	0	7
3) มีทั้งระดับพอใจรับรู้, ระดับเต็มใจ ตอบสนอง และระดับเห็นคุณค่า	0	0	0	0	0
4) มีทั้งระดับพอใจรับรู้, ระดับเต็มใจ ตอบสนอง, ระดับเห็นคุณค่า และ ระดับจัดระบบ	0	0	0	0	0
5) มีทั้งระดับพอใจรับรู้, ระดับเต็มใจ ตอบสนอง, ระดับเห็นคุณค่า, ระดับ จัดระบบ และระดับคุณลักษณะ	0	0	0	1	1
2. สิ่งที่ยังบอกในเรื่องจิตสำนึกในการมี แหล่งน้ำที่มีคุณภาพที่ดี					
1) มีการรับฟังรับรู้ปัญหาแหล่งน้ำที่เกิด ขึ้น แต่ยังไม่มีการแสดงความคิดเห็น ได้แก่	4	2	2	1	9
- มีการรับฟัง เคยได้ยินในเรื่องเกี่ยว กับปัญหาของแหล่งน้ำ	4	2	2	1	9
- ทราบว่ามีปัญหาของแหล่งน้ำเกิด ขึ้นในเขตเทศบาลเมืองลำปาง	3	0	0	0	3



ตารางที่ 4-11 ตัวชี้วัดจิตสำนึกในการมีแหล่งน้ำที่มีคุณภาพดีของเจ้าของร้านอาหาร (ต่อ)

ข้อมูลบ่งชี้	ร้านอาหาร ทั่วไป (n=4)	ภัต ตาคาร (n=3)	สวน อาหาร (n=2)	โรง แรม (n=2)	รวม (n=11)
2) ปรึกษาหารือกันถึงปัญหาคุณภาพ ของแหล่งน้ำ และสาเหตุของปัญหา ที่เกิดขึ้นกับแหล่งน้ำ ได้แก่	4	1	2	1	7
- มีการพูดคุย แสดงความคิดเห็นกับ บุคคลอื่นเกี่ยวกับน้ำแม่น้ำวัง	3	1	1	1	6
- มีการพูดคุย แสดงความคิดเห็นกับ บุคคลอื่นเกี่ยวกับสาเหตุของ ปัญหาแหล่งน้ำ	2	1	1	1	5
- มีการปรึกษาหารือกับบุคคลอื่นถึง ปัญหาแหล่งน้ำ และสาเหตุของ ปัญหาแหล่งน้ำ	0	0	0	0	0
3) เข้าร่วมในกิจกรรมต่างๆที่เกี่ยวข้อง กับการหาแนวทางเพื่อป้องกัน ปัญหาที่เกิดขึ้นกับแหล่งน้ำ ได้แก่	0	0	0	1	1
- การรณรงค์ฯ	0	0	0	1	1
4) เห็นว่าปัญหาแหล่งน้ำต้องมีการแก้ไข อย่างเร่งด่วนและมีการแนะนำผู้อื่น เพื่อป้องกันปัญหาที่จะเกิดกับแหล่ง น้ำ ได้แก่	4	0	1	1	6
- ปัญหาของแม่น้ำวังเป็นปัญหาที่ ต้องรีบแก้ไขอย่างเร่งด่วน	2	1	0	0	3
- เคยชักชวนบุคคลอื่นในการไม่ทำ ให้แหล่งน้ำสกปรก / เสื่อมโทรม	1	0	1	1	3
- เคยแนะนำบุคคลอื่นในการไม่ทำ ให้แหล่งน้ำสกปรกหรือเสื่อมโทรม	1	0	0	0	1

ตารางที่ 4-11 ตัวชี้วัดจิตสำนึกในการมีแหล่งน้ำที่มีคุณภาพดีของเจ้าของร้านอาหาร (ต่อ)

ข้อมูลบ่งชี้	ร้านอาหาร ทั่วไป (n=4)	ภัต ตาคาร (n=3)	สวน อาหาร (n=2)	โรง แรม (n=2)	รวม (n=11)
5) การแสดงออกเป็นแบบอย่างโดยการ ไม่ทำให้แหล่งน้ำเสื่อมโทรม ได้แก่	4	3	2	2	11
- มีการนำน้ำกลับมาใช้ใหม่	1	0	0	0	1
- มีการปรับปรุงคุณภาพน้ำเสียก่อน ปล่อยลงท่อสาธารณะ	4	2	1	2	9
- ไม่ทิ้งขยะ สิ่งของ ลงในแหล่งน้ำ	4	1	2	1	8

สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับจิตสำนึก จากตารางที่ 4-12 ข้อมูลเกี่ยวกับจิตสำนึกของชุมชนในการป้องกันปัญหาน้ำเสีย พบว่าเจ้าของร้านอาหารทั้งหมดเห็นด้วยกับการสร้างจิตสำนึกโดยการเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับปัญหาน้ำเสียทางสื่อมวลชนในรูปแบบต่างๆ เช่น วิทยุ, หนังสือพิมพ์, โทรทัศน์, เสียงตามสาย, แผ่นพับ และโปสเตอร์ ซึ่งวิธีการดังกล่าวเป็นการตอบสนองการมีจิตสำนึกในระดับพอใจรับรู้และระดับเต็มใจตอบสนองเท่านั้น นอกจากนี้มีเจ้าของร้านอาหาร 4 - 5 ราย ที่เห็นว่าควรมีการการสร้างจิตสำนึกควบคู่กับวิธีการข้างต้นเพื่อเป็นการสร้างจิตสำนึกในระดับที่สูงขึ้น ได้แก่ การสร้างจิตสำนึกโดยการอบรม, ประชุม และการรณรงค์ในกิจกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับปัญหาน้ำเสีย ซึ่งตอบสนองการมีจิตสำนึกในระดับการเห็นคุณค่า การสร้างจิตสำนึกโดยการจัดกิจกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับปัญหาน้ำเสียในชุมชน ที่ตอบสนองการมีจิตสำนึกในระดับจัดระบบ และการสร้างจิตสำนึกโดยการจัดโครงการที่มีกิจกรรมต่อเนื่องโดยอาศัยกระบวนการเรียนรู้ (Learning Process) โดยให้ประชาชนเป็นศูนย์กลางในการเรียนรู้ ที่ตอบสนองการมีจิตสำนึกในระดับคุณลักษณะ ซึ่งเป็นระดับที่สูงสุดตามแนวความคิดของ แครทโวล - และคณะ

ตารางที่ 4-12 ข้อมูลเกี่ยวกับจิตสำนึกในการป้องกันปัญหาน้ำเสียของเจ้าของร้านอาหาร

ข้อมูล	ร้านอาหาร ทั่วไป (n=4)	ภัต ตาคาร (n=3)	สวน อาหาร (n=2)	โรง แรม (n=2)	รวม (n=11)
1. วิธีการสร้างจิตสำนึก					
<input type="checkbox"/> การเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับปัญหาน้ำเสียทางสื่อมวลชน ในรูปแบบต่างๆ	4	3	2	2	11
<input type="checkbox"/> การจัดอบรม ประชุม และการรณรงค์ในกิจกรรมต่างๆที่เกี่ยวข้องกับปัญหาน้ำเสีย	1	1	2	1	5
<input type="checkbox"/> การจัดกิจกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับปัญหาน้ำเสียในชุมชน	3	1	0	1	5
<input type="checkbox"/> การจัดโครงการที่มีกิจกรรมต่อเนื่องโดยอาศัยกระบวนการเรียนรู้ และให้ประชาชนเป็นศูนย์กลางในการเรียนรู้	2	0	1	1	4

จากข้อมูลข้างต้น เมื่อพิจารณาตามแนวความคิดของแคทโวล และคณะ ร่วมกับการสัมภาษณ์เจ้าของร้านอาหาร สรุปเป็นเครื่องชี้วัดทางสังคมระดับชุมชน ได้แก่ ตัวแปรจิตสำนึกของชุมชนในการจัดการน้ำเสีย โดยมีตัวชี้วัด และข้อมูลบ่งชี้ ดังนี้

1. ตัวชี้วัด จิตสำนึกในการป้องกันปัญหาน้ำเสีย มีข้อมูลบ่งชี้ ได้แก่
  - 1) มีการรับฟังรับรู้ปัญหาน้ำเสียที่เกิดขึ้น แต่ยังไม่มีการแสดงความคิดเห็น
  - 2) มีการปรึกษาหารือกันถึงปัญหา และสาเหตุของปัญหาน้ำเสีย
  - 3) มีการเข้าร่วมในกิจกรรมต่างๆที่เกี่ยวข้องกับการหาแนวทางในการป้องกันปัญหาน้ำเสีย
  - 4) เห็นว่าปัญหาน้ำเสียที่เกิดขึ้นต้องรีบแก้ไขอย่างเร่งด่วน และมีการแนะนำผู้อื่นในการ ป้องกันปัญหาน้ำเสีย
  - 5) มีการแสดงออกโดยการมีระบบบำบัดน้ำเสียประจำร้านอาหาร

2. ตัวชี้วัด จิตสำนึกในการมีแหล่งน้ำที่มีคุณภาพที่ดี มีข้อมูลบ่งชี้ ได้แก่
  - 1) มีการรับฟังรับรู้ปัญหาที่เกิดขึ้นเกี่ยวกับแหล่งน้ำ แต่ยังไม่มีการแสดงความคิดเห็น
  - 2) มีการปรึกษาหารือกันถึงปัญหาคุณภาพของแหล่งน้ำ และสาเหตุของปัญหาที่เกิดขึ้นกับแหล่งน้ำ
  - 3) มีการเข้าร่วมในกิจกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการหาแนวทางในการป้องกันปัญหาที่เกิดขึ้นกับแหล่งน้ำ
  - 4) เห็นว่าปัญหาแหล่งน้ำต้องมีการแก้ไขอย่างเร่งด่วน และมีการแนะนำผู้อื่นในการป้องกันปัญหาที่เกิดขึ้นกับแหล่งน้ำ
  - 5) มีการแสดงออกโดยการไม่ทำให้แหล่งน้ำเสื่อมโทรม

ข้อมูลเกี่ยวกับจิตสำนึกของชุมชนในการป้องกันปัญหาน้ำเสีย ที่ไม่ได้นำมาจัดทำตัวชี้วัด และข้อมูลบ่งชี้ในการศึกษาคั้งนี้ เนื่องจากไม่สามารถแสดงถึงระดับจิตสำนึกได้โดยตรง แต่เป็นวิธีการสร้างให้เกิดจิตสำนึกของชุมชน ได้แก่ การเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับปัญหาน้ำเสียทางสื่อมวลชน, การอบรม ประชุม และรณรงค์ในกิจกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง กับปัญหาน้ำเสียในชุมชน, การจัดกิจกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง กับปัญหาน้ำเสียในชุมชน และการจัดโครงการที่มีกิจกรรมต่อเนื่องโดยอาศัยกระบวนการเรียนรู้และให้ประชาชนเป็นศูนย์กลางในการเรียนรู้อย่างแท้จริง

4.3.3 ตัวแปร การมีส่วนร่วมในการจัดการน้ำเสียของเจ้าของร้านอาหาร  
จากการสัมภาษณ์เจ้าของร้านอาหารเกี่ยวกับการมีส่วนร่วมในกิจกรรมต่างๆ ทั้งในกิจกรรมที่หน่วยงานของรัฐเป็นผู้จัดขึ้น หรือกิจกรรมอื่นๆ ที่เป็นการดำเนินการของภาคเอกชน จากตารางที่ 4-13 ตัวชี้วัดการมีส่วนร่วมในการจัดการน้ำเสียของเจ้าของร้านอาหารพบว่าเจ้าของร้านอาหารเคยมีส่วนร่วมในแต่ละตัวชี้วัดแตกต่างกัน โดยตัวชี้วัดการมีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็น มีเจ้าของร้านอาหาร 3 ราย แยกเป็นร้านอาหารทั่วไป 2 ราย และโรงแรม 1 ราย ที่เคยมีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาน้ำเสียมาก่อน ส่วนตัวชี้วัดการมีส่วนร่วมในการแก้ไขปัญหาน้ำเสีย กิจกรรมที่เจ้าของร้านอาหารมีส่วนร่วมมากที่สุด ได้แก่ การมีส่วนร่วมในการปฏิบัติตามแนวทางการแก้ไขปัญหาน้ำเสียในชุมชน มีจำนวน 8 ราย รองลงมา ได้แก่ การมีส่วนร่วมในการค้นหาสาเหตุของปัญหาน้ำเสียในชุมชน 7 ราย , การมีส่วนร่วมในการหาแนวทาง

แก้ไขปัญหาน้ำเสียในชุมชน 5 ราย และมีเพียงร้านอาหารทั่วไป 2 รายเท่านั้นที่เคยมีส่วนร่วมในการประเมินการแก้ปัญหาน้ำเสีย

ตารางที่ 4-13 ตัวชี้วัดการมีส่วนร่วมในการจัดการน้ำเสียของเจ้าของร้านอาหาร

ข้อมูลบ่งชี้	ร้านอาหาร ทั่วไป (n=4)	ภัต ตาคาร (n=3)	สวน อาหาร (n=2)	โรง แรม (n=2)	รวม (n=11)
1. ตัวชี้วัดการมีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็น					
1.1 การมีส่วนร่วมในการสื่อความหมาย เพื่อแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหา น้ำเสีย					
<input type="checkbox"/> เคยมีส่วนร่วม	2	0	0	1	3
<input type="checkbox"/> ไม่เคยมีส่วนร่วม	2	3	2	1	8
2. ตัวชี้วัด การมีส่วนร่วมในการแก้ไข ปัญหาน้ำเสีย					
2.1 การมีส่วนร่วมในการค้นหาสาเหตุของ ปัญหาน้ำเสียในชุมชน					
<input type="checkbox"/> เคย	2	2	1	2	7
<input type="checkbox"/> ไม่เคย	2	1	1	0	4
2.2 การมีส่วนร่วมในการหาแนวทางแก้ไข ปัญหาน้ำเสียในชุมชน					
<input type="checkbox"/> เคย	1	2	1	1	5
<input type="checkbox"/> ไม่เคย	3	1	1	1	6
2.3 การมีส่วนร่วมในการปฏิบัติตามแนว ทางในการแก้ไขปัญหาน้ำเสียในชุมชน					
<input type="checkbox"/> เคย	3	2	1	2	8
<input type="checkbox"/> ไม่เคย	1	1	1	0	3

ตารางที่ 4-13 ตัวชี้วัดการมีส่วนร่วมในการจัดการน้ำเสียของเจ้าของร้านอาหาร (ต่อ)

ข้อมูลบ่งชี้	ร้านอาหาร ทั่วไป (n=4)	ภัต ตาคาร (n=3)	สวน อาหาร (n=2)	โรง แรม (n=2)	รวม (n=11)
2.4 การมีส่วนร่วมในการประเมินการแก้ ปัญหาน้ำเสียร่วมกับหน่วยงาน หรือ ภาคเอกชน					
<input type="checkbox"/> เคย	2	0	0	0	2
<input type="checkbox"/> ไม่เคย	2	3	2	2	9

ส่วนความต้องการในการมีส่วนร่วมของเจ้าของร้านอาหาร จากตารางที่ 1-14 ความต้องการมีส่วนร่วมในการจัดการน้ำเสียของเจ้าของร้านอาหาร พบว่าเจ้าของร้านอาหารให้ความสำคัญกับการมีส่วนร่วมในระดับหนึ่ง โดยเจ้าของร้านอาหารส่วนใหญ่จะเข้ามามีส่วนร่วมในกิจกรรมต่างๆ ได้เพียงบางครั้งเท่านั้น มีเจ้าของร้านอาหารเพียง 3 รายที่สามารถเข้ามามีส่วนร่วมได้เป็นประจำ และมีเจ้าของร้านอาหาร 1 ราย ที่ไม่ต้องการเข้ามามีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น ซึ่งเจ้าของร้านอาหารได้ให้เหตุผลว่า การที่เจ้าของร้านอาหารจะเข้ามามีส่วนร่วมได้นั้น จะต้องเว้นว่างจากภาระกิจของร้านอาหารเสียก่อน จึงจะสามารถให้ความร่วมมือ และพร้อมที่จะเข้ามามีส่วนร่วม แต่ถ้าหากติดภาระกิจที่ร้านอาหารแล้ว ก็ไม่สามารถเข้าร่วมกิจกรรมนั้นได้

ในกรณีของตัวชี้วัดการมีส่วนร่วมในการใช้เครื่องชี้วัดทางสังคมในการจัดการน้ำเสียของร้านอาหาร พบว่าเจ้าของร้านอาหารจำนวน 7 ราย ยอมรับการใช้เครื่องชี้วัดทางสังคมฯ แต่มีเงื่อนไขว่าเครื่องชี้วัดทางสังคมฯ จะต้องเป็นเครื่องมือที่ได้มาตรฐานและเป็นที่ยอมรับได้ ส่วนเจ้าของร้านอาหารที่ไม่ใช้เครื่องชี้วัดทางสังคมฯ ได้แก่ เจ้าของร้านอาหารทั่วไปและสวนอาหาร จำนวน 2 ราย และมีเจ้าของร้านอาหารที่ไม่แน่ใจ ได้แก่ เจ้าของร้านอาหารประเภทภัตตาคารและโรงแรม จำนวน 2 ราย

เมื่อพิจารณาในความต้องการมีส่วนร่วมในการจัดการน้ำเสียของเจ้าของร้านอาหารในแต่ละด้านแล้ว พบว่าในด้านการมีส่วนร่วมค้นหาสาเหตุของปัญหาน้ำเสียในชุมชน เจ้าของร้านอาหารต้องการมีส่วนร่วมในการเข้าร่วมค้นหาสาเหตุของปัญหาน้ำเสียในชุมชน และด้านอื่นๆ ได้แก่ การประชุม, การอบรม และการรณรงค์ในชุมชน จำนวน 7 ราย และ 4 ราย ตามลำดับ ในด้านการมีส่วนร่วมในการหาแนวทางในการแก้ไขปัญหาในชุมชน มีเจ้าของ

ร้านอาหาร 8 ราย ต้องการมีส่วนร่วมในการเข้าร่วมหาแนวทางแก้ไขปัญหาน้ำเสียในชุมชน ส่วนการมีส่วนร่วมในการปฏิบัติตามแนวทางในการแก้ปัญหาน้ำเสียในชุมชน เจ้าของร้านอาหารต้องการมีส่วนร่วมในการเข้าร่วมกิจกรรมเกี่ยวกับปัญหาน้ำเสียในชุมชน และการเข้าร่วมประชุม 6 ราย และ 3 ราย ตามลำดับ สำหรับการมีส่วนร่วมในการประเมินผลการแก้ปัญหาน้ำเสียในชุมชน เจ้าของร้านอาหารต้องการมีส่วนร่วมในการให้ข้อเสนอแนะวิธีการประเมินผลการแก้ปัญหาน้ำเสียในชุมชน และร่วมในทุกขั้นตอนของการประเมินผล 5 ราย และ 2 ราย ตามลำดับ สำหรับเจ้าของร้านอาหารที่ไม่ได้ระบุกิจกรรมความต้องการมีส่วนร่วมในแต่ละด้านนั้น เจ้าของร้านอาหารได้ให้เหตุผลว่า ถ้าหากมีการแจ้งให้เจ้าของร้านอาหารทราบว่าจะมีการปฏิบัติในเรื่องใดๆแล้ว เจ้าของร้านอาหารยินดีที่จะให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามกิจกรรมนั้นๆ ที่ร้านอาหาร

ตารางที่ 4-14 ความต้องการมีส่วนร่วมในการจัดการน้ำเสียของเจ้าของร้านอาหาร

ข้อมูลบ่งชี้	ร้านอาหาร ทั่วไป (n=4)	ภัต ตาคาร (n=3)	สวน อาหาร (n=2)	โรง แรม (n=2)	รวม (n=11)
1. ความต้องการมีส่วนร่วมการแสดงความ คิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาน้ำเสีย					
<input type="checkbox"/> เป็นประจำ	1	1	1	0	3
<input type="checkbox"/> บางครั้ง	3	2	0	2	7
<input type="checkbox"/> นานๆครั้ง	0	0	0	0	0
<input type="checkbox"/> ไม่เข้าร่วม	0	0	1	0	1
2. ความต้องการมีส่วนร่วมในการค้นหา สาเหตุของปัญหาน้ำเสียในชุมชน					
<input type="checkbox"/> เป็นประจำ	1	1	1	0	3
<input type="checkbox"/> บางครั้ง	2	2	0	2	6
<input type="checkbox"/> นานๆครั้ง	1	0	1	0	2
<input type="checkbox"/> ไม่เข้าร่วม	0	0	0	0	0

ตารางที่ 4-14 ตัวชี้วัดความต้องการมีส่วนร่วมในการจัดการน้ำเสียของเจ้าของร้านอาหาร (ต่อ)

ข้อมูลบ่งชี้	ร้านอาหาร ทั่วไป (n=4)	ภัต ตาคาร (n=3)	สวน อาหาร (n=2)	โรง แรม (n=2)	รวม  (n=11)
1) ต้องการมีส่วนร่วมในด้าน <input type="checkbox"/> เข้าร่วมการค้นหาสาเหตุของ ปัญหาน้ำเสียในชุมชน <input type="checkbox"/> อื่นๆ ได้แก่ การประชุม , อบรม หรือการรณรงค์ฯ	2  2	2  1	1  1	2  0	7  4
3. ความต้องการมีส่วนร่วมในการหาแนว ทางในการแก้ไขปัญหาในชุมชน <input type="checkbox"/> เป็นประจำ <input type="checkbox"/> บางครั้ง <input type="checkbox"/> นานๆครั้ง <input type="checkbox"/> ไม่เข้าร่วม 1) ต้องการมีส่วนร่วมในด้าน <input type="checkbox"/> เข้าร่วมหาแนวทางแก้ไขปัญหา น้ำเสียในชุมชน	1 3 0 0  3	1 2 0 0  2	1 1 0 0  1	0 2 0 0  2	3 8 0 0  8
4. ความต้องการมีส่วนร่วมในการปฏิบัติ ตามแนวทางในการแก้ปัญหาน้ำเสียใน ชุมชน <input type="checkbox"/> เป็นประจำ <input type="checkbox"/> บางครั้ง <input type="checkbox"/> นานๆครั้ง <input type="checkbox"/> ไม่เข้าร่วม	1 3 0 0	1 2 0 0	1 1 0 0	0 2 0 0	3 8 0 0



ตารางที่ 4-14 ตัวชี้วัดความต้องการมีส่วนร่วมในการจัดการน้ำเสียของเจ้าของร้านอาหาร (ต่อ)

ข้อมูลบ่งชี้	ร้านอาหาร ทั่วไป (n=4)	ภัต ตาคาร (n=3)	สวน อาหาร (n=2)	โรง แรม (n=2)	รวม (n=11)
1) ต้องการมีส่วนร่วมในด้าน					
<input type="checkbox"/> เข้าร่วมกิจกรรมเกี่ยวกับปัญหา น้ำเสียในชุมชน	2	1	1	2	6
<input type="checkbox"/> ร่วมประชุมเฉยๆ ก็พอแล้ว	2	1	0	0	3
5. ความต้องการมีส่วนร่วมในการประเมิน ผลในการแก้ปัญหา น้ำเสียในชุมชน					
<input type="checkbox"/> เป็นประจำ	1	1	0	0	2
<input type="checkbox"/> บางครั้ง	3	2	2	2	9
<input type="checkbox"/> นานๆ ครั้ง	0	0	0	0	0
<input type="checkbox"/> ไม่เข้าร่วม	0	0	0	0	0
1) ต้องการมีส่วนร่วมในด้าน					
<input type="checkbox"/> ให้ข้อเสนอแนะวิธีการประเมิน ผลการแก้ปัญหา น้ำเสียในชุมชน	2	2	1	0	5
<input type="checkbox"/> ร่วมในทุกขั้นตอนการประเมินผล	1	0	0	1	2
6. ความต้องการมีส่วนร่วมในการใช้เครื่อง ชี้วัดทางสังคมในการตรวจสอบปัญหา น้ำเสียที่เกิดจากร้านอาหาร					
<input type="checkbox"/> ใช้	3	2	1	1	7
<input type="checkbox"/> ไม่ใช้	1	0	1	0	2
<input type="checkbox"/> ไม่แน่ใจ	0	1	0	1	2

### ข้อมูลเกี่ยวกับการมีส่วนร่วมในการจัดการน้ำเสีย

จากแนวทางการมีส่วนร่วมของเจ้าของร้านอาหารข้างต้น ขัดแย้งกับแนวความคิดการมีส่วนร่วมของ ม.ร.ว.อศิน รพีพัฒน์ (2527 : 320) ที่การมีส่วนร่วมจะต้องเป็นเรื่องที่ประชาชนคิดค้นขึ้นมาเอง ไม่ใช่การกำหนดจากภายนอกแล้วให้ประชาชนเข้าร่วมในเรื่องใดเรื่องหนึ่ง ซึ่งการมีส่วนร่วมของเจ้าของร้านอาหารเป็นเพียงการเข้าร่วมเพียงชั่วคราวชั่วคราวเท่านั้น โดยเป็นการมีส่วนร่วมในลักษณะที่หน่วยงานของรัฐขอความร่วมมือจากเจ้าของร้านอาหาร ได้แก่ การที่หน่วยงานของรัฐเชิญประชุม การอบรม และการขอความร่วมมือในการปฏิบัติในบางกิจกรรมเท่านั้น

ในการเข้ามามีส่วนร่วมในแต่ละกิจกรรม จากตารางที่ 4-15 การมีส่วนร่วมในการจัดการน้ำเสียของเจ้าของร้านอาหาร พบว่าเจ้าของร้านอาหารจะเข้ามามีส่วนร่วมด้วยความสมัครใจของตนเองจำนวน 6 ราย ที่มีพื้นฐานจากความกระตือรือร้นที่เข้ามามีส่วนร่วมเอง ซึ่งเกิดจากปัจจัยภายในตัวบุคคลของเจ้าของร้านอาหารเอง(มารีสา สุจริตจิต, 2539 : 16 - 17) และเจ้าของร้านอาหาร 5 รายต้องการให้หน่วยงาน หรือ องค์กร เชิญให้เข้ามามีส่วนร่วม ซึ่งเกิดจากปัจจัยภายนอกตัวบุคคล ที่ได้รับการสนับสนุนจากผู้อื่น หรือการได้รับโอกาสให้เข้ามามีส่วนร่วม โดยมีพื้นฐานจากแรงจูงใจหรือผลประโยชน์ที่ได้รับจากการมีส่วนร่วม เมื่อพิจารณาถึงผลที่ได้รับจากการมีส่วนร่วมตามความคิดเห็นของเจ้าของร้านอาหารนั้น เห็นว่าการมีส่วนร่วมจะก่อให้เกิดการมีปฏิสัมพันธ์กับบุคคลอื่น จำนวน 8 ราย ซึ่งเจ้าของร้านอาหารได้ให้เหตุผลว่าจะเป็น การสร้างความสัมพันธ์ระหว่างกลุ่มผู้ประกอบการค้าร้านอาหารและเจ้าหน้าที่ของรัฐ ส่วนเจ้าของร้านอาหารที่เหลือ 3 ราย ซึ่งเป็นเจ้าของภัตตาคาร 1 ราย และสวนอาหาร 2 ราย เห็นว่าการมีส่วนร่วมเป็นการสร้างพลังอำนาจให้แก่กลุ่มในการต่อรองได้

ส่วนขั้นตอนการมีส่วนร่วมนั้น มีเจ้าของร้านอาหารทั่วไปเพียง 1 ราย ที่สามารถเข้ามามีส่วนร่วมได้ทุกขั้นตอน แต่เจ้าของร้านอาหารส่วนใหญ่จะสามารถเข้ามามีส่วนร่วมได้ในระหว่างการดำเนินการเท่านั้น โดยรูปแบบที่เหมาะสมในการมีส่วนร่วม นั้น เจ้าของร้านอาหารต้องการให้หน่วยงานรัฐเป็นผู้ริเริ่ม ซึ่งสอดคล้องกับรูปแบบของการมีส่วนร่วมรูปแบบหนึ่งตามที่ โรจนจรรย์ย์ ด่านสวัสดิ์ (2541 : 29 - 30) ได้เสนอไว้ในเอกสารประกอบการวิจัยสรุปแนวคิดและความรู้พื้นฐานการวางแผนจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม อย่างไรก็ตามวิธีการแสดงออกในการมีส่วนร่วมของเจ้าของร้านอาหารส่วนใหญ่ จะเป็นการเข้าร่วมประชุม รองลงมา ได้แก่ การเข้าร่วมรณรงค์ และการไม่เข้าร่วมกิจกรรมแต่ปฏิบัติเองที่ร้านอาหาร ตามที่เจ้าหน้าที่หรือหน่วยงานต่างๆ ขอความร่วมมือมา

สำหรับขอบเขตช่วงเวลาของการมีส่วนร่วม เจ้าของร้านอาหารจะเข้าร่วมได้เป็นบางครั้ง มีเจ้าของร้านอาหารทั่วไปและภัตตาคารเพียง 2 รายที่สามารถเข้าร่วมได้ทุกเวลา และมีเจ้าของร้านอาหารทั่วไป 1 ราย ที่ต้องมีเวลาว่างจริงๆ จึงจะเข้ามามีส่วนร่วมได้ ส่วนขอบเขตกิจกรรมนั้น มีเจ้าของร้านอาหาร 6 ราย สามารถเข้าร่วมในกิจกรรมที่ตนเองสนใจไม่จำกัดเฉพาะปัญหาน้ำเสียหรือแหล่งน้ำ มีเจ้าของร้านอาหาร 3 ราย ที่เข้าร่วมกิจกรรมที่เกี่ยวกับแหล่งน้ำในเขตเทศบาลเมืองลำปาง และอีก 2 ราย เข้าร่วมเฉพาะกิจกรรมของร้านอาหารเท่านั้น

ตารางที่ 4-15 การมีส่วนร่วมในการจัดการน้ำเสียของเจ้าของร้านอาหาร

ข้อมูล	ร้านอาหาร ทั่วไป (n=4)	ภัต ตาคาร (n=3)	สวน อาหาร (n=2)	โรง แรม (n=2)	รวม (n=11)
1. รูปแบบในการมีส่วนร่วม					
<input type="checkbox"/> สม่ครใจด้วยตนเอง	1	2	2	1	6
<input type="checkbox"/> มีองค์กร/หน่วยงานอื่นเชิญ	3	1	0	1	5
2. พื้นฐานในการเข้ามามีส่วนร่วม					
<input type="checkbox"/> มีความกระตือรือร้นที่เข้ามามีส่วน ร่วมเอง	1	2	2	1	6
<input type="checkbox"/> มีแรงจูงใจ / ผลประโยชน์ที่ได้รับ จากการมีส่วนร่วม	3	1	0	1	5
3. ผลที่ได้รับจากการเข้ามามีส่วนร่วม					
<input type="checkbox"/> การสร้างพลังอำนาจให้แก่กลุ่ม	0	1	2	0	3
<input type="checkbox"/> การมีปฏิสัมพันธ์กับบุคคลอื่น	4	2	0	2	8
4. ขั้นตอนในการเข้ามามีส่วนร่วม					
<input type="checkbox"/> ก่อนดำเนินการโครงการของรัฐ	0	1	0	0	1
<input type="checkbox"/> ระหว่างการดำเนินการ	2	1	2	2	7
<input type="checkbox"/> ภายหลังการดำเนินการ	1	1	0	0	2
<input type="checkbox"/> ทั้งก่อน ระหว่างและภายหลังการ ดำเนินการ	1	0	0	0	1

ตารางที่ 4-15 การมีส่วนร่วมในการจัดการน้ำเสียของเจ้าของร้านอาหาร (ต่อ)

ข้อมูล	ร้านอาหาร ทั่วไป (n=4)	ภัต ตาคาร (n=3)	สวน อาหาร (n=2)	โรง แรม (n=2)	รวม (n=11)
5. การแสดงออกในการมีส่วนร่วม					
<input type="checkbox"/> การพูด	1	0	0	1	2
<input type="checkbox"/> การเข้าร่วมประชุม	4	1	0	1	6
<input type="checkbox"/> การเข้าร่วมรณรงค์	0	1	1	2	4
<input type="checkbox"/> ไม่เข้าร่วมกิจกรรม แต่ปฏิบัติที่ร้าน อาหาร	2	1	1	0	4
6. เงื่อนไข หรืออุปสรรคในการมีส่วนร่วม กิจกรรมที่เกี่ยวกับปัญหาน้ำเสียของเจ้า ของร้านอาหาร					
<input type="checkbox"/> ช่วงเวลา					
- เข้าร่วมได้ทุกเวลา	1	1	0	0	2
- เข้าร่วมได้เป็นบางครั้ง	2	2	2	2	8
- ต้องมีเวลาที่ว่างจริงๆ	1	0	0	0	1
<input type="checkbox"/> ขอบเขตกิจกรรม					
- กิจกรรมที่เกี่ยวกับปัญหาน้ำเสีย โดยเฉพาะ	0	0	0	0	0
- กิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับแหล่งน้ำใน เขตเทศบาล	1	2	0	1	3
- กิจกรรมอื่นๆ ที่ตนเองสนใจไม่ จำกัดเฉพาะปัญหาน้ำเสีย หรือ แหล่งน้ำ	2	1	2	1	6
- กิจกรรมเฉพาะกลุ่มร้านอาหารใน เขตเทศบาลเมืองลำปาง	1	0	0	1	2

จากข้อมูลข้างต้น ถึงแม้จะไม่ใช่ว่าการมีส่วนร่วมตามแนวคิด ม.ร.ว.อ.คิน ระพีพัฒน์ (2517) แต่เป็นรูปแบบการมีส่วนร่วมที่ริเริ่มโดยหน่วยงานรัฐ และประชาชนเป็นผู้ให้ความร่วมมือ (โรจน์จรรย์ย์ ด้านสวัสดิ์, 2541) ดังนั้นในการศึกษาคั้งนี้ สรุปตัวแปรการมีส่วนร่วมของชุมชนต่อปัญหาน้ำเสีย ประกอบด้วย ตัวชี้วัดการมีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น, ตัวชี้วัดการมีส่วนร่วมในกระบวนการแก้ไขปัญหาในชุมชน และตัวชี้วัดการมีส่วนร่วมในการใช้เครื่องชี้วัดทางสังคมฯ ดังนี้

1. ตัวชี้วัด การมีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น มีข้อมูลบ่งชี้ ได้แก่ การมีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นต่อปัญหาน้ำเสียในชุมชน และต้องการมีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นต่อปัญหาน้ำเสียในชุมชน

2. ตัวชี้วัด การมีส่วนร่วมในกระบวนการแก้ไขปัญหาในชุมชน มีข้อมูลบ่งชี้ ได้แก่ การมีส่วนร่วมและต้องการมีส่วนร่วมในการค้นหาสาเหตุของปัญหาน้ำเสียในชุมชน, การมีส่วนร่วมและต้องการมีส่วนร่วมในการหาแนวทางในการแก้ไขปัญหาในชุมชน, การมีส่วนร่วมและต้องการมีส่วนร่วมในการปฏิบัติตามแนวทางแก้ไขปัญหาในชุมชน และ การมีส่วนร่วมและต้องการมีส่วนร่วมในการประเมินผลการแก้ไขปัญหาในชุมชน

3. ตัวชี้วัด การมีส่วนร่วมในการใช้เครื่องชี้วัดทางสังคมในการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหาร มีข้อมูลบ่งชี้ ได้แก่ การตัดสินใจใช้เครื่องชี้วัดทางสังคมในการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหาร

สำหรับข้อมูลเกี่ยวกับการมีส่วนร่วมของชุมชนในการจัดการน้ำเสีย ไม่ชัดเจนที่สามารถนำมาจัดทำตัวชี้วัด และข้อมูลบ่งชี้ ได้โดยตรงในการศึกษาคั้งนี้ แต่เป็นข้อมูลที่ใช้สำหรับการจัดกิจกรรมการมีส่วนร่วมของชุมชน ได้แก่ การที่หน่วยงานรัฐเป็นผู้ริเริ่มกิจกรรมการมีส่วนร่วม ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับช่วงระยะเวลาที่เจ้าของร้านอาหารว่างเว้นจากภาระกิจที่ร้านอาหารก่อน จึงสามารถเข้ามามีส่วนร่วมในกิจกรรมต่างๆ ได้ และขอบเขตของกิจกรรมไม่จำกัดเฉพาะปัญหาน้ำเสียหรือแหล่งน้ำ แต่รวมถึงกิจกรรมอื่นๆ ที่เจ้าของร้านอาหารให้ความสนใจด้วย ส่วนวิธีการมีส่วนร่วมของเจ้าของร้านอาหารจะเป็นในลักษณะของการเข้าร่วมประชุม, การรณรงค์ และปฏิบัติเองที่ร้านอาหารตามที่หน่วยงานต่างๆ ขอความร่วมมือมา

#### 4.3.4 ตัวแปร สิทธิของชุมชนในการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหาร

ในประเด็นเรื่องสิทธิของชุมชนในการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหาร เจ้าของร้านอาหารได้ให้ความหมายแตกต่างกัน ดังนี้

- สิทธิ หมายถึง หน้าที่ของทุกคนที่จะต้องปฏิบัติให้เกิดคุณธรรมแก่สังคมโดยรวม
- สิทธิ หมายถึง อำนาจอันชอบธรรมที่พึงมี และเป็นกรกระทำที่ไม่ได้ทำให้ผู้อื่นเกิดความเดือดร้อน
- สิทธิ หมายถึง การที่สามารถเรียกร้อง หรือการร้องเรียนเพื่อให้ได้มาซึ่งสภาพสิ่งแวดล้อมที่ดี รวมถึงการมีแหล่งน้ำที่มีคุณภาพดีในชุมชน
- สิทธิ หมายถึง อำนาจ หรือผลประโยชน์ที่ได้รับการรับรอง และคุ้มครองตามกฎหมาย โดยสิทธิและหน้าที่นั้น จะต้องมีความคู่กันไป
- สิทธิ หมายถึง การได้รับข้อมูลข่าวสาร และการได้แสดงความคิดเห็นสำหรับการป้องกัน รักษาสิ่งแวดล้อมของส่วนรวม

จากความคิดเห็นของเจ้าของร้านอาหารในเรื่องของสิทธิ ดังกล่าวจะเห็นได้ว่าในกลุ่มเจ้าของร้านอาหารให้ความหมายในเรื่องของสิทธิ 2 ด้านด้วยกัน คือ

- การที่ร้านอาหารจะได้รับ หรือการเรียกร้องการกระทำใดๆ ก็ตามที่ส่งผลดีต่อสิ่งแวดล้อม หรือการที่เจ้าของร้านอาหาร ชุมชน จะกระทำการใดๆ ที่ไม่เป็นการทำลายสิ่งแวดล้อม
- เห็นว่า สิทธิ เป็นอำนาจที่เป็นความชอบธรรม มีการรองรับและคุ้มครองโดยกฎหมาย ในการกระทำใดๆก็ตาม

การให้ความหมายในเรื่องสิทธิของชุมชนข้างต้นนั้น เจ้าของร้านอาหารได้ให้ความหมายใกล้เคียงกับ Bromley (1991) , แก้วสรร อติโพธิ์ (2539) และ ไฉไล ศักดิวิรพงศ์ และ ปราโมทย์ ประจนปัจจนึก (2541:108-110) ที่ได้นิยามในเรื่อง สิทธิ หน้าที่ เป็นประโยชน์ และอำนาจที่มีกฎหมายซึ่งเป็นกลไกของสังคมให้การรับรอง หรือคุ้มครองในสิ่งที่ตนเองพึงมีพึงได้ ขณะเดียวกันต้องการให้คนอื่นปฏิบัติตามโดยไม่ละเมิดสิ่งที่ตนเองมีอยู่

เมื่อพิจารณาตัวชี้วัด สิทธิของชุมชนในการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหาร ได้แก่ สิทธิในการรับรู้ข้อมูลข่าวสาร, สิทธิในการแสดงความคิดเห็น, สิทธิในการป้องกันปัญหา น้ำเสีย และสิทธิในการมีแหล่งน้ำที่มีคุณภาพดี ซึ่งเป็นสิทธิของประชาชนที่ระบุไว้ ตามมาตรา 46, 58 และ 59 ในรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พ.ศ. 2540 และมาตรา 6 ในพระราชบัญญัติ

ส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ พ.ศ. 2535 ซึ่งเป็นสิทธิที่ประชาชนพึงกระทำได้โดยการเรียกร้องเพื่อรักษาสิทธิของตนเอง

จากตารางที่ 4-16 ตัวชี้วัดสิทธิในการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหาร พบว่าเจ้าของร้านอาหารให้ความสำคัญกับการเรียกร้องในการป้องกันปัญหาน้ำเสีย, การเรียกร้องในการมีแหล่งน้ำที่มีคุณภาพดี, การเรียกร้องในการรับรู้ข้อมูลข่าวสาร และการเรียกร้องในการแสดงความคิดเห็น จำนวน 7 ราย, 6 ราย, 5 ราย และ 4 ราย ตามลำดับ และเป็นที่น่าสนใจว่าเจ้าของภัตตาคารไม่ได้ให้ความสำคัญกับการเรียกร้องในการแสดงความคิดเห็นเลย ส่วนเจ้าของสวนอาหารและโรงแรมทั้งหมดให้ความสำคัญกับการเรียกร้องในการป้องกันปัญหาน้ำเสีย และเจ้าของสวนอาหารทั้งหมดยังให้ความสำคัญกับการเรียกร้องในการมีแหล่งน้ำที่มีคุณภาพที่ดีด้วย สำหรับวิธีการแสดงออกในการเรียกร้องด้านสิทธิ พบว่าเจ้าของร้านอาหาร 7 ราย มีการแสดงออกในด้านการประชุม และแสดงสิทธิผ่านสื่อมวลชน มี 5 รายที่แสดงสิทธิทางการรณรงค์ ในการแสดงสิทธิโดยใช้ความรุนแรงพบว่า มี 3 รายที่ใช้วิธีการรวมกลุ่ม , 2 ราย ใช้วิธีการร้องเรียน แต่ไม่มีการใช้วิธีการประท้วงเลย

ตารางที่ 4-16 ตัวชี้วัดสิทธิในการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหาร

ข้อมูลบ่งชี้	ร้านอาหาร ทั่วไป (n=4)	ภัต ตาคาร (n=3)	สวน อาหาร (n=2)	โรง แรม (n=2)	รวม (n=11)
1. สิทธิของเจ้าของร้านอาหารที่เกี่ยวข้องกับปัญหาน้ำเสีย					
<input type="checkbox"/> การเรียกร้องในการได้รับข้อมูลข่าวสาร	2	1	1	1	5
<input type="checkbox"/> การเรียกร้องในการแสดงความคิดเห็น	2	0	1	1	4
<input type="checkbox"/> การเรียกร้องในการป้องกันปัญหาน้ำเสีย	2	1	2	2	7
<input type="checkbox"/> การเรียกร้องในการมีแหล่งน้ำที่มีคุณภาพที่ดี	1	2	2	1	6

ตารางที่ 4-16 ตัวชี้วัดสิทธิในการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหาร(ต่อ)

ข้อมูลบ่งชี้	ร้านอาหาร ทั่วไป (n=4)	ภัต ตาคาร (n=3)	สวน อาหาร (n=2)	โรง แรม (n=2)	รวม (n=11)
2. วิธีการแสดงออกในการเรียกร้องด้าน สิทธิของเจ้าของร้านอาหาร					
<input type="checkbox"/> การประชุม	3	1	1	2	7
<input type="checkbox"/> การรณรงค์	0	2	2	1	5
<input type="checkbox"/> การรวมกลุ่ม	0	1	1	1	3
<input type="checkbox"/> การประท้วง	0	0	0	0	0
<input type="checkbox"/> การร้องเรียน	1	0	0	1	2
<input type="checkbox"/> การแสดงสิทธิผ่านทางสื่อมวลชน	3	0	2	2	7

### ข้อมูลเกี่ยวกับการใช้สิทธิของเจ้าของร้านอาหาร

ข้อมูลเกี่ยวกับการใช้สิทธิของเจ้าของร้านอาหาร จากตารางที่ 4-17 สิทธิในการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหาร พบว่ามีเจ้าของร้านอาหาร 5 ราย พร้อมทั้งจะใช้สิทธิเมื่อต้องการให้มีสิ่งแวดล้อมที่ดีในชุมชน มีเจ้าของร้านอาหาร 3 ราย ใช้สิทธิเมื่อเห็นปัญหาน้ำเสียเกิดขึ้นในชุมชน และเจ้าของโรงแรม 1 รายที่จะใช้สิทธิเมื่อสิทธิของตนเองถูกระทบ ซึ่งในการใช้สิทธิในแต่ละครั้งนั้น เจ้าของร้านอาหาร 9 รายจะแสดงสิทธิของตนเองออกมาด้วยความสมัครใจของตนเอง มีเพียง 2 ราย คือเจ้าของร้านอาหารทั่วไป และโรงแรม ประเภทละ 1 รายที่จะใช้สิทธิต่อเมื่อมีผู้ชักชวนให้ใช้สิทธิ โดยเจ้าของร้านอาหารเห็นว่าประโยชน์ที่ได้รับจากการใช้สิทธินั้นจะเกิดกับสิ่งแวดล้อมโดยรวม 5 ราย และเป็นประโยชน์ที่เกิดขึ้นร่วมกับประโยชน์ตนเอง 4 ราย มีเพียงเจ้าของโรงแรม 1 รายที่เห็นว่าเป็นการกีดกันคนอื่นที่จะมาละเมิดสิทธิของตนเอง ซึ่งแสดงให้เห็นว่าเจ้าของร้านอาหารยังมองว่าสิทธิที่มีอยู่นั้น เป็นสิ่งที่ก่อประโยชน์ต่อส่วนรวมได้ นอกจากนี้เจ้าของร้านอาหารยังได้ให้ข้อมูลเพิ่มเติมว่า สิทธิที่เกิดขึ้นนั้นไม่ใช่สิทธิของผู้ใดผู้หนึ่งแต่เป็นสิทธิที่ทุกคนจะต้องรักษาไว้ และทุกคนในชุมชนจะต้องรักษาสิทธิดังกล่าว



ตารางที่ 4-17 สิทธิในการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหาร

ข้อมูล	ร้านอาหาร ทั่วไป (n=4)	ภัต ตาคาร (n=3)	สวน อาหาร (n=2)	โรง แรม (n=2)	รวม (n=11)
1. เหตุผลในการใช้สิทธิของเจ้าของร้านอาหาร					
<input type="checkbox"/> เมื่อสิทธิของตนเองถูกกระทบ	0	0	0	1	1
<input type="checkbox"/> เมื่อเห็นปัญหาน้ำเสียในชุมชน	1	1	1	0	3
<input type="checkbox"/> ต้องการมีสิ่งแวดล้อมที่ดี	3	2	0	0	5
<input type="checkbox"/> ต้องการมีสิ่งแวดล้อมที่ดี และเมื่อสิทธิของตนเองถูกกระทบ	0	0	1	1	2
2. รูปแบบในการแสดงสิทธิของเจ้าของร้านอาหาร					
<input type="checkbox"/> สมัครงใจ ดำเนินการด้วยตนเอง	3	3	2	1	9
<input type="checkbox"/> ถูกชักชวนให้ใช้สิทธิ	1	0	0	1	2
3. การใช้สิทธิของเจ้าของร้านอาหารในกรณีที่เกิดปัญหา					
<input type="checkbox"/> มีปัญหาเกิดขึ้นทันที	0	0	0	0	0
<input type="checkbox"/> มองว่าแนวโน้มปัญหานั้นจะเกิดขึ้นแต่ยังไม่มีปัญหา	2	2	1	1	6
<input type="checkbox"/> มีปัญหาที่เกิดขึ้นสะสมเป็นเวลานานแล้ว และยังไม่มีการแก้ไข	1	1	1	2	5
4. ประโยชน์ที่ได้รับจากการใช้สิทธิของเจ้าของร้านอาหาร					
<input type="checkbox"/> ประโยชน์เกิดขึ้นกับตนเอง	1	1	1	1	4
<input type="checkbox"/> ประโยชน์ในการกีดกันผู้อื่นที่จะมาละเมิดสิทธิของตน	1	0	0	1	2
<input type="checkbox"/> ประโยชน์ที่จะเกิดกับสิ่งแวดล้อมโดยรวม	2	2	1	0	5

จากข้อมูล สิทธิของชุมชนในการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหาร ตามแนวคิด Bromley (1971), แก้วสรร อติโพธิ์ (2539) และ ไฉไล ศักดิ์วิมลพงศ์ และปราโมทย์ ประจนปัจจนึก (2541) โดยมีรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พ.ศ. 2540 และพระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ พ.ศ. 2535 ได้กำหนดสิทธิของประชาชนไว้ ในการศึกษาครั้งนี้ สรุปเป็นตัวแปรสิทธิของชุมชนในการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหาร ประกอบด้วย การเรียกร้องในการได้รับข้อมูลข่าวสาร, การเรียกร้องในการแสดงความคิดเห็น, การเรียกร้องในการป้องกันปัญหา น้ำเสีย และการเรียกร้องในการมีแหล่งน้ำที่มีคุณภาพดี

สำหรับข้อมูลเกี่ยวกับใช้สิทธิในการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหาร ที่ไม่ได้นำมาจัดทำตัวชี้วัดและข้อมูลบ่งชี้ในการศึกษานี้ เพราะไม่มีความชัดเจนเพียงพอที่แสดงถึงสิทธิในแต่ละด้านได้ ได้แก่ การกระตุ้นให้เจ้าของร้านอาหารเห็นความสำคัญของการมีสิ่งแวดล้อมที่ดี หรือแนวโน้มของปัญหาสิ่งแวดล้อมที่อาจเกิดขึ้นในชุมชน และประโยชน์ที่เจ้าของร้านอาหารหรือประชาชนจะได้รับเมื่อมีการใช้สิทธิของตนเอง

### 2.3.5 ตัวแปร การใช้วิธีการทางกฎหมายในการจัดการน้ำเสีย

การใช้วิธีการทางกฎหมายในการจัดการน้ำเสียของร้านอาหาร ถึงแม้ว่าเทศบาลเมืองลำปางได้ออกเทศบัญญัติเทศบาลเมืองลำปาง พ.ศ. 2541 โดยมีรายละเอียดที่เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสียของร้านอาหารว่า จะต้องมียระบบบำบัดน้ำเสีย และหรือมีบ่อดักไขมันประจำร้านอาหารทั้งนี้ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นแนะนำ ซึ่งหากพิจารณาตามเทศบัญญัติของเทศบาลเมืองลำปางที่เป็นกฎหมายในระดับท้องถิ่นแล้ว จากตารางที่ 4-18 ตัวชี้วัดการใช้วิธีการทางกฎหมายในการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหาร พบว่าในทางปฏิบัตินั้นเจ้าของร้านอาหารมีการปฏิบัติตามเทศบัญญัตินั้นอย่างผิวเผินเท่านั้น สิ่งที่เจ้าของร้านอาหารมีการปฏิบัติตามเทศบัญญัติจะมีเพียงในเรื่องของการมีใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองการแจ้งจากเทศบาลสำหรับการประกอบกิจการค้าอาหาร ซึ่งเจ้าของร้านอาหารส่วนใหญ่จะทราบเรื่องเหล่านี้จากประกาศของเทศบาล หรือมีเจ้าหน้าที่ของทางเทศบาลเข้ามาแนะนำที่ร้านอาหาร แต่ยังมีร้านอาหาร 2 ราย คือร้านอาหารประเภทภัตตาคาร และสวนอาหาร ที่ยังไม่มีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง

ปัญหาที่พบเกี่ยวกับการใช้วิธีการทางกฎหมาย คือ เจ้าของร้านอาหารไม่ทราบรายละเอียดที่ชัดเจนเกี่ยวกับข้อกำหนดของร้านอาหารที่ระบุในเทศบัญญัติ ซึ่งเป็นรายละเอียดของร้านอาหารที่จะต้องปฏิบัติตามทั้งทางด้านสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม ดังนั้นหาก

พิจารณาในประเด็นที่เจ้าของร้านอาหาร หรือ ประชาชนทั่วไปจะต้องเป็นผู้ที่รู้กฎหมายอยู่แล้ว ในกรณีนี้ไม่สามารถที่จะเป็นจริงได้

ตามความคิดเห็นของเจ้าของร้านอาหารในเรื่องขอบเขตการลงโทษตามกฎหมาย เจ้าของร้านอาหารมีความเห็นว่า เทศบาลควรใช้อำนาจทางกฎหมายดำเนินการกับร้านอาหารที่ไม่ปฏิบัติตามกฎหมายบ้าง โดยเจ้าของร้านอาหาร 6 รายเห็นว่าควรมีขอบเขตของการลงโทษ เพียงการตักเตือน เพื่อการแก้ไข ปรับปรุงในเรื่องที่ยังปฏิบัติไม่ถูกต้องที่เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสียของร้านอาหาร มีเจ้าของร้านอาหาร 2 รายที่เห็นว่าควรมีการปรับด้วย และมีเจ้าของร้านอาหาร 2 ราย ซึ่งเป็นเจ้าของร้านอาหารทั่วไปได้ให้ความเห็นว่า หากยังคงมีร้านอาหารบางรายที่ยังคงดื้อดึงไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดดังกล่าว และเจ้าหน้าที่ควรมีการใช้มาตรการขั้นเด็ดขาดในการดำเนินการกับเจ้าของร้านอาหาร ได้แก่ การปิดกิจการร้านอาหารเป็นรายๆ ไป

ตารางที่ 4-18 ตัวชี้วัดการใช้วิธีการทางกฎหมายในการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหาร

ข้อมูลบ่งชี้	ร้านอาหาร ทั่วไป (n=4)	ภัต ตาคาร (n=3)	สวน อาหาร (n=2)	โรง แรม (n=2)	รวม (n=11)
1. การมีใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองการ แจ้งก่อนเปิดกิจการร้านอาหาร <input type="checkbox"/> มีใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง <input type="checkbox"/> ไม่มีใบอนุญาต/หนังสือรับรองการ แจ้ง	4 0	2 1	1 1	2 0	9 2
2. การแจ้งข้อกำหนดของท้องถิ่นเกี่ยวกับ การป้องกันน้ำเสียให้ร้านอาหารทราบ <input type="checkbox"/> มีการแจ้งให้ทราบ <input type="checkbox"/> ไม่มีการแจ้งให้ทราบ	3 1	2 1	1 1	2 0	8 3
4. เทศบาลได้ดำเนินการให้ร้านอาหารได้ ปฏิบัติตามข้อกำหนดของท้องถิ่นในการ ป้องกันปัญหาน้ำเสีย <input type="checkbox"/> มีการดำเนินการ <input type="checkbox"/> ไม่มีการดำเนินการ	3 1	2 1	1 1	1 0	7 4

ตารางที่ 4-18 ตัวชี้วัดการใช้วิธีการทางกฎหมายในการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหาร (ต่อ)

ข้อมูลบ่งชี้	ร้านอาหาร ทั่วไป (n=4)	ภัต ตาคาร (n=3)	สวน อาหาร (n=2)	โรง แรม (n=2)	รวม (n=11)
5. ขอบเขตของการลงโทษตามกฎหมาย					
<input type="checkbox"/> การถูกตักเตือนเพื่อการแก้ไข ปรับปรุง	2	3	0	1	6
<input type="checkbox"/> การถูกปรับ	0	0	1	1	2
<input type="checkbox"/> การถูกจำคุก	0	0	0	0	0
<input type="checkbox"/> การถูกปรับและจำคุก	0	0	1	0	1
<input type="checkbox"/> การถูกปิดกิจการ	2	0	0	0	2

สำหรับการสนับสนุนทางด้านกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการจัดการน้ำเสีย จากตารางที่ 4-19 การสนับสนุนการใช้วิธีการทางกฎหมาย พบว่าเจ้าของร้านอาหารทั้งหมดมีความต้องการที่จะให้หน่วยงานของรัฐ ให้ความรู้ทางด้านกฎหมายในรูปแบบของการประชาสัมพันธ์ หรือแจกเอกสารข้อมูลทางกฎหมายเกี่ยวกับการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหาร เพื่อให้เจ้าของร้านอาหารจะได้รับทราบ และนำมาเป็นแนวทางในการปฏิบัติ เจ้าของร้านอาหารเองยังได้ ให้ความเห็นเพิ่มเติมอีกว่า เจ้าของร้านอาหารยินดีที่จะปฏิบัติตามกฎหมายอยู่แล้ว เพื่อเป็นการ ป้องกันไม่ให้เกิดปัญหาด้านอื่นๆ ตามมา

ส่วนความคิดเห็นของเจ้าของร้านอาหารเกี่ยวกับการมีกลุ่ม หรือองค์กร อาสาสมัครในการสอดส่องดูแลในเรื่องน้ำเสียจากร้านอาหาร และการมีศูนย์บริการข้อมูลทาง กฎหมายเกี่ยวกับการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหารนั้น เจ้าของร้านอาหารทั้งหมดมีความเห็นว่า ควรมีการดำเนินการโดยเป็นการดำเนินการร่วมกันระหว่างหน่วยงานของรัฐ และเจ้าของร้าน อาหาร ในลักษณะของศูนย์บริการข้อมูลทางกฎหมาย ที่มีการดำเนินการในทุกด้านที่เกี่ยวข้องกับ ร้านอาหาร ไม่จำกัดแต่เพียงในเรื่องน้ำเสียเพียงเรื่องเดียว ซึ่งในการดำเนินการในลักษณะดังกล่าว ควรมีการศึกษารูปแบบที่เหมาะสมต่อไป

ตารางที่ 4-19 การสนับสนุนการใช้วิธีการทางกฎหมาย

ข้อมูลบ่งชี้	ร้านอาหาร ทั่วไป (n=4)	ภัต ตาคาร (n=3)	สวน อาหาร (n=2)	โรง แรม (n=2)	รวม (n=11)
1. ต้องการความรู้ทางด้านกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหาร	4	3	2	2	11
2. ควรมีกลุ่ม หรือ องค์การอาสาสมัครในการสอดส่องดูแลในเรื่องน้ำเสียจากร้านอาหาร	4	3	2	2	11
3. การมีศูนย์บริการข้อมูลทางกฎหมายเกี่ยวกับการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหาร					
<input type="checkbox"/> ควรมี	4	3	2	2	11
<input type="checkbox"/> ไม่ควรมี	0	0	0	0	0
4. ศูนย์บริการข้อมูลทางกฎหมายฯ ควรมีการดำเนินการในลักษณะ					
<input type="checkbox"/> กลุ่มร้านอาหารเป็นผู้ดำเนินการเอง	0	0	0	0	0
<input type="checkbox"/> หน่วยงานของรัฐเป็นผู้ดำเนินการ	0	0	1	1	2
<input type="checkbox"/> เป็นการดำเนินการร่วมกันระหว่างรัฐและผู้ประกอบการร้านอาหาร	4	3	1	1	9

ในการใช้วิธีการทางกฎหมายในการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหาร จากตารางที่ 4-20 การใช้วิธีการทางกฎหมายในการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหาร พบว่าเจ้าของร้านอาหาร เห็นว่ากฎหมายมีความสำคัญมากในการป้องกันปัญหาน้ำเสียที่อาจเกิดขึ้นได้ถึง 8 ราย มีเพียง 3 ราย ที่ให้ความสำคัญปานกลาง และน้อย แต่ในการยอมรับการใช้มาตรการทางกฎหมายในการป้องกันปัญหาน้ำเสียจากร้านอาหาร เจ้าของร้านอาหาร ยอมรับได้ในระดับปานกลาง จนถึงระดับมาก 5 ราย และ 4 รายตามลำดับ มีเจ้าของภัตตาคาร และโรงแรม ประเภทละ 1 รายที่ยอมรับในระดับน้อย แต่อย่างไรก็ตามการใช้มาตรการทางกฎหมายของเจ้า

หน้าที่ควรมีการใช้มาตรการทางกฎหมายในลักษณะผ่อนผัน จนถึงเข้มงวด 6 ราย และ 5 ราย ตามลำดับ จากข้อมูลดังกล่าวแสดงให้เห็นว่าเจ้าของร้านอาหารส่วนใหญ่ยอมรับและให้ความสำคัญต่อการใช้วิธีการทางกฎหมายในการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหาร ถึงแม้ว่าควรมีการดำเนินการในลักษณะผ่อนผันบ้างก็ตาม

ตารางที่ 4-20 การใช้วิธีการทางกฎหมายในการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหาร

ข้อมูล	ร้านอาหาร ทั่วไป (n=4)	ภัต ตาคาร (n=3)	สวน อาหาร (n=2)	โรง แรม (n=2)	รวม (n=11)
1. ความสำคัญในการใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับปัญหาน้ำเสียจากร้านอาหาร					
<input type="checkbox"/> สำคัญมาก	3	2	1	2	8
<input type="checkbox"/> สำคัญปานกลาง	1	0	1	0	2
<input type="checkbox"/> สำคัญน้อย	0	1	0	0	1
<input type="checkbox"/> ไม่สำคัญ	0	0	0	0	0
2. การยอมรับการใช้มาตรการทางกฎหมายในการป้องกันปัญหาน้ำเสียจากร้านอาหาร					
<input type="checkbox"/> มาก	2	1	0	1	4
<input type="checkbox"/> ปานกลาง	2	1	2	0	5
<input type="checkbox"/> น้อย	0	1	0	1	2
<input type="checkbox"/> ไม่ยอมรับ	0	0	0	0	0
3. ระดับของการลงโทษตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับปัญหาน้ำเสียจากร้านอาหาร					
<input type="checkbox"/> ควรดำเนินการอย่างเข้มงวด	3	0	1	1	5
<input type="checkbox"/> ควรมีการผ่อนผันบ้าง	1	3	1	1	6
<input type="checkbox"/> ไม่ควรมีการลงโทษเลย	0	0	0	0	0

จากข้อมูลการใช้วิธีการทางกฎหมายในการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหาร ซึ่งมี พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 ที่ให้อำนาจในการออกข้อกำหนดแก่หน่วยงานท้องถิ่น และเจ้าของร้านอาหารเห็นด้วยกับการใช้กฎหมายในการจัดการน้ำเสีย ดังนั้นในการศึกษาครั้งนี้ สรุปตัวแปรการใช้วิธีการทางกฎหมายในการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหาร ประกอบด้วย ตัวชี้วัดการใช้กฎหมายในการป้องกันปัญหาน้ำเสีย, ตัวชี้วัดการใช้กฎหมายในการลงโทษ และตัวชี้วัดการส่งเสริมการใช้กฎหมายในการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหาร โดยมีรายละเอียดข้อมูลบ่งชี้ในแต่ละตัวชี้วัด ดังนี้

1. ตัวชี้วัด การใช้กฎหมายในการป้องกันปัญหาน้ำเสีย มีข้อมูลบ่งชี้ ได้แก่ การขออนุญาต หรือการรับรองการแจ้งก่อนดำเนินกิจการร้านอาหาร และ การปฏิบัติตามข้อกำหนดของเทศบาล โดยเจ้าหน้าที่เทศบาลมีการชี้แจงข้อกำหนดเกี่ยวกับการจัดการน้ำเสียแก่เจ้าของร้านอาหาร และเจ้าหน้าที่เทศบาลมีการควบคุมร้านอาหารตามข้อกำหนดของเทศบาล
2. ตัวชี้วัด การใช้กฎหมายในการลงโทษ มีข้อมูลบ่งชี้ ได้แก่ รูปแบบของการลงโทษตามกฎหมาย และความเข้มงวดในการลงโทษตามกฎหมาย
3. ตัวชี้วัด การส่งเสริมการใช้กฎหมายในการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหาร มีข้อมูลบ่งชี้ ได้แก่ มีการให้ความรู้ทางกฎหมายเกี่ยวกับปัญหาน้ำเสียร้านอาหาร, มีกลุ่มหรือองค์กรอาสาสมัครในการดูแลร้านอาหารทางกฎหมาย และมีการจัดตั้งศูนย์บริการข้อมูลทางกฎหมายแก่ร้านอาหาร

#### 4.3.6 ตัวแปรการใช้วิธีการทางเศรษฐศาสตร์ ในการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหาร

ในประเด็นการใช้เครื่องมือทางเศรษฐศาสตร์ในการจัดการน้ำเสียตามแนวทางผู้ก่อมลภาวะเป็นผู้จ่าย (Polluter Pay's Principle) ตามที่ ปรีชา เปี่ยมพงศ์สานต์ (2538: 107-113) เสนอแนวทางการจัดการสิ่งแวดล้อมโดยใช้เครื่องมือทางเศรษฐศาสตร์ ได้แก่ ค่าธรรมเนียมสิ่งแวดล้อม, สิทธิในการสร้างมลภาวะ และภาษีสิ่งแวดล้อม จากตารางที่ 4-21 ตัวชี้วัดการใช้วิธีการทางเศรษฐศาสตร์ในการจัดการน้ำเสีย พบว่ามีเจ้าของร้านอาหารถึง 10 ราย เห็นว่าควรมีการดำเนินการในรูปแบบของค่าปรับ เพื่อชดใช้ความเสียหาย ในกรณีที่ร้านอาหารเป็นผู้ที่ก่อให้เกิดปัญหาน้ำเสียขึ้นมาในชุมชน และมีเจ้าของร้านอาหารบางรายเห็นว่า การเก็บค่าธรรมเนียมการปล่อยของเสีย และ ค่าธรรมเนียมการบำบัดน้ำเสีย เป็นเรื่องที่ควรนำมาพิจารณา ร่วมกับการจัดการปัญหาน้ำเสียจากร้านอาหารในแนวทางอื่นด้วย

ตารางที่ 4-21 ตัวชี้วัดการใช้วิธีการทางเศรษฐศาสตร์ในการจัดการน้ำเสีย

ข้อมูลบ่งชี้	ร้านอาหาร ทั่วไป (n=4)	ภัต ตาคาร (n=3)	สวน อาหาร (n=2)	โรง แรม (n=2)	รวม (n=11)
1. รูปแบบการใช้วิธีการทางเศรษฐศาสตร์ในการป้องกันปัญหาน้ำเสียที่จะเกิดขึ้นในชุมชน					
<input type="checkbox"/> ค่าธรรมเนียมการปล่อยของเสีย	1	1	1	1	4
<input type="checkbox"/> ค่าธรรมเนียมการบำบัดน้ำเสีย	1	1	1	2	5
<input type="checkbox"/> ผู้ก่อกมลภาวะเป็นผู้จ่าย(ค่าปรับเมื่อเกิดปัญหา)	4	2	2	2	10

ในประเด็นการใช้วิธีการทางเศรษฐศาสตร์ในการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหาร จากตารางที่ 4-22 การใช้วิธีการทางเศรษฐศาสตร์ในการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหาร พบว่ามีเจ้าของร้านอาหาร 6 ราย โดยเฉพาะสวนอาหาร และภัตตาคาร ที่ไม่ทราบในเรื่องนี้มาก่อน ส่วนเจ้าของร้านอาหารที่เคยทราบเกี่ยวกับการใช้เครื่องมือทางเศรษฐศาสตร์นั้นจะทราบจากเจ้าหน้าที่, สื่อมวลชน และประกาศของเทศบาล สำหรับในเรื่องความเป็นธรรม และความเป็นไปได้ในการนำเครื่องมือทางเศรษฐศาสตร์มาใช้ มีเจ้าของภัตตาคาร 2 ราย ที่เห็นว่าการนำเครื่องมือทางเศรษฐศาสตร์มาใช้ในการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหารไม่ค่อยจะมีความเป็นธรรมเท่าไรนัก โดยให้เหตุผลว่าวิธีการดังกล่าวไม่สามารถแก้ปัญหาได้ แต่อย่างไรก็ตามเจ้าของร้านอาหารส่วนใหญ่เห็นว่าการใช้เครื่องมือทางเศรษฐศาสตร์ ในการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหาร ก็มีความเป็นไปได้ที่หน่วยงานของรัฐจะนำเครื่องมือดังกล่าวมาใช้ ซึ่งสอดคล้องกับ จุไร ทัพวงศ์ (2535 : 545) ที่เสนอว่าในการจัดเก็บค่าธรรมเนียม ไม่ควรผลักภาระให้แก่ประชาชนเป็นผู้รับผิดชอบทั้งหมด จะต้องมีการติดตาม ตรวจสอบ และบันทึกที่มีประสิทธิภาพ ตรงไปตรงมา

สำหรับรูปแบบของการใช้เครื่องมือทางเศรษฐศาสตร์ที่เจ้าของร้านอาหารเห็นว่ามีเหมาะสมในการจัดการปัญหาน้ำเสีย ได้แก่ การจัดเก็บค่าธรรมเนียม น้ำเสีย โดยคิดจากปริมาณค่าความสกปรกของน้ำเสียจากร้านอาหาร และคิดตามปริมาณน้ำประปาที่ใช้ รูปแบบละ 4 ราย ซึ่งส่วนใหญ่เป็นเจ้าของร้านอาหารทั่วไปและสวนอาหาร โดยให้เหตุผลว่า ผู้ที่มีน้ำเสียสกปรกมาก ก็ควรจะต้องเป็นผู้ที่ต้องจ่ายค่าธรรมเนียมในการบำบัดน้ำเสีย



มากตามความสกปรกที่ปล่อยออกมา นอกจากนี้มีเจ้าของร้านอาหาร 2 และ 1 ราย ตามลำดับ ที่เสนอให้คิดจากจำนวนห้องน้ำ ห้องครัวในร้านอาหาร และคิดตามพื้นที่อาคาร ซึ่งสัมพันธ์กับปริมาณน้ำเสียจากร้านอาหารโดยตรง

ตารางที่ 4-22 การใช้วิธีการทางเศรษฐศาสตร์ในการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหาร

ข้อมูล	ร้านอาหาร ทั่วไป (n=4)	ภัต ตาคาร (n=3)	สวน อาหาร (n=2)	โรง แรม (n=2)	รวม (n=11)
1. การรับทราบเกี่ยวกับการใช้เครื่องมือทางเศรษฐศาสตร์ ได้แก่ ค่าธรรมเนียม, ภาษี, ค่าปรับ ในการจัดการน้ำเสีย					
<input type="checkbox"/> เคยทราบ	3	1	0	1	5
<input type="checkbox"/> ไม่เคยทราบ	1	2	2	1	6
2. ความเป็นธรรมในการใช้เครื่องมือทางเศรษฐศาสตร์ในการจัดการน้ำเสีย					
<input type="checkbox"/> เป็นธรรม	4	1	1	2	8
<input type="checkbox"/> ไม่เป็นธรรม	0	2	0	0	2
<input type="checkbox"/> ไม่มีความเห็น	0	0	1	0	1
3. วิธีการที่เหมาะสมในการใช้เครื่องมือทางเศรษฐศาสตร์ในการจัดการน้ำเสีย					
<input type="checkbox"/> คิดตามปริมาณน้ำประปาที่ใช้	3	1	0	0	4
<input type="checkbox"/> คิดตามพื้นที่อาคาร	0	0	0	1	1
<input type="checkbox"/> คิดจากจำนวนห้องน้ำ และห้องครัว	1	1	0	0	2
<input type="checkbox"/> คิดจากการประมาณปริมาณค่าความสกปรกของน้ำเสีย	0	1	2	1	4
4. ความเป็นไปได้ในการใช้เครื่องมือทางเศรษฐศาสตร์ในการจัดการน้ำเสีย					
<input type="checkbox"/> มีความเป็นไปได้	4	1	1	2	8
<input type="checkbox"/> เป็นไปไม่ได้	0	2	0	0	2
<input type="checkbox"/> ไม่มีความเห็น	0	0	1	0	1

จากแนวความคิดของ ปรีชา เปี่ยมพงศ์สานต์ (2538) ร่วมกับความคิดเห็นของเจ้าของร้านอาหารที่เห็นว่าเป็นไปได้ในการใช้วิธีการทางเศรษฐศาสตร์มาใช้ในการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหาร แต่อย่างไรก็ตามเครื่องมือทางเศรษฐศาสตร์ที่นำมาใช้นั้นต้องแสดงให้เห็นว่ามีความเป็นธรรมและสามารถนำมาใช้แก้ปัญหาสิ่งแวดล้อมได้ ดังนั้นในการศึกษาครั้งนี้สรุปตัวแปรการใช้วิธีการทางเศรษฐศาสตร์ในการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหาร ได้แก่ ตัวชี้วัดการใช้เครื่องมือทางเศรษฐศาสตร์ในการจัดการปัญหาการน้ำเสียจากร้านอาหาร ประกอบด้วยข้อมูลบ่งชี้คือ มีการคิดค่าธรรมเนียมการปล่อยน้ำเสียจากร้านอาหาร, มีการคิดค่าธรรมเนียมการบำบัดน้ำเสียจากร้านอาหาร และมีการคิดค่าปรับทางสิ่งแวดล้อมกรณีที่มีการทำให้สิ่งแวดล้อมเกิดความเสียหาย

#### 4.3.7 ตัวแปร การดำเนินงานของหน่วยงานท้องถิ่นในการจัดการน้ำเสีย

เจ้าของร้านอาหารเห็นว่าการดำเนินงานหน่วยงานท้องถิ่นเกี่ยวกับเรื่องจัดการน้ำเสียจากร้านอาหาร โดยเฉพาะในเรื่องนโยบายนั้น จากตารางที่ 4-23 ตัวชี้วัดการดำเนินงานของหน่วยงานท้องถิ่นในการจัดการน้ำเสีย พบว่ามีเจ้าของร้านอาหาร 7 ราย ที่บอกว่าเคยรับทราบนโยบายในการจัดการน้ำเสียมาก่อน ส่วนเจ้าของภัตตาคารและสวนอาหาร 4 รายบอกว่าไม่เคยทราบนโยบายในการจัดการน้ำเสียเลย แต่อย่างไรก็ตาม เมื่อผู้วิจัยได้สอบถามเกี่ยวกับโครงการก่อสร้างระบบบำบัดน้ำเสียรวมของเทศบาลเมืองลำปางที่กำลังอยู่ในระหว่างดำเนินการพบว่า เจ้าของร้านอาหารไม่เคยทราบในเรื่องนี้มาก่อน สะท้อนให้เห็นว่าการดำเนินการของหน่วยงานท้องถิ่นไม่ได้มีการประชาสัมพันธ์ หรือชี้แจงนโยบายที่เกี่ยวข้องให้ประชาชนได้รับทราบมาก่อน เป็นการกำหนดนโยบายของหน่วยงานท้องถิ่นแบบ Top - Down Policy ที่เป็นการกำหนดโดยหน่วยงานภาครัฐ ขัดแย้งกับแนวความคิดในการจัดทำนโยบายที่ต้องการการมีส่วนร่วมจากทุกกลุ่มในชุมชนเข้ามาร่วมในการกำหนดนโยบายเพื่อที่จะสามารถแก้ไขปัญหาของท้องถิ่นได้อย่างแท้จริง

ส่วนความคิดเห็นเกี่ยวกับรูปแบบการกำหนดนโยบายของหน่วยงานท้องถิ่นในการจัดการปัญหาน้ำเสียนั้น เจ้าของร้านอาหาร 8 ราย เห็นว่าหน่วยงานท้องถิ่นควรมีการกำหนดนโยบายร่วมกันกับกลุ่มบุคคล องค์กร หลายๆกลุ่ม โดยเฉพาะในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับร้านอาหาร หน่วยงานท้องถิ่นควรให้เจ้าของร้านอาหารได้มีส่วนร่วมในการกำหนดนโยบายนั้นๆ ด้วย หรือควรให้เจ้าของร้านอาหารได้รับทราบนโยบายของหน่วยงานท้องถิ่นบ้าง สำหรับนโยบายที่เกี่ยวข้องกับการจัดการน้ำเสีย เจ้าของร้านอาหารถึง 8 ราย มีความเห็นว่าหน่วยงานท้องถิ่นควร

กำหนดนโยบายที่แก้ปัญหาที่ต้นเหตุหรือแหล่งที่ก่อให้เกิดปัญหา เช่น บ้านเรือน โรงงานอุตสาหกรรม และร้านอาหาร เป็นต้น ที่จะต้องมีการจัดการน้ำเสียก่อนปล่อยลงสู่สาธารณะ ซึ่งเป็นวิธีการแก้ปัญหาที่ได้ผลมากกว่าการแก้ปัญหาที่ปลายเหตุโดยการสร้างระบบบำบัดน้ำเสียรวมแต่เพียงด้านเดียว และในการกำหนดนโยบายของหน่วยงานท้องถิ่นใน ควรเป็นรูปแบบในการกำหนดนโยบายร่วมกันระหว่างหน่วยงานของรัฐบาลที่เกี่ยวข้องกับปัญหาน้ำเสียในทุกส่วนร่วมกับเจ้าของร้านอาหาร เพื่อให้นโยบายสามารถนำมาปฏิบัติได้อย่างได้ผลและสอดคล้องกับปัญหาของร้านอาหารอย่างแท้จริง

ตารางที่ 4-23 ตัวชี้วัดการดำเนินงานของหน่วยงานท้องถิ่นในการจัดการน้ำเสีย

ข้อมูลบ่งชี้	ร้านอาหาร ทั่วไป (n=4)	ภัต ตาคาร (n=3)	สวน อาหาร (n=2)	โรง แรม (n=2)	รวม (n=11)
1. เทศบาลเคยมีการชี้แจงนโยบายเกี่ยวกับการจัดการปัญหาน้ำเสียของท้องถิ่น					
<input type="checkbox"/> เคย	4	1	0	2	7
<input type="checkbox"/> ไม่เคย	0	2	2	0	4
2. รูปแบบการกำหนดนโยบายเกี่ยวกับการจัดการปัญหาน้ำเสียของท้องถิ่น					
<input type="checkbox"/> ควรมีการกำหนดมาจากส่วนกลาง	1	0	0	0	1
<input type="checkbox"/> ควรให้ท้องถิ่นกำหนดนโยบายเอง	1	1	0	0	2
<input type="checkbox"/> ควรมีการกำหนดนโยบายร่วมกันระหว่างหน่วยงานรัฐบาล และเจ้าของร้านอาหาร	2	2	2	2	8
3. ความเหมาะสมของนโยบายเกี่ยวกับการจัดการปัญหาน้ำเสีย					
<input type="checkbox"/> นโยบายเน้นการมีส่วนร่วมของประชาชนในการแก้ปัญหา	1	1	0	2	4
<input type="checkbox"/> นโยบายเน้นการแก้ปัญหาที่ต้นเหตุของปัญหามากกว่า การแก้ปัญหาที่ปลายเหตุ	3	2	2	1	8

ในการดำเนินงานของเจ้าหน้าที่เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสียของร้านอาหาร จากตารางที่ 4-24 การดำเนินงานของเจ้าหน้าที่เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสียของร้านอาหาร พบว่า เจ้าของร้านอาหารเกือบทุกร้านได้ให้ข้อมูลว่า มีเจ้าหน้าที่เข้ามาตรวจแนะนำร้านอาหารเกี่ยวกับปัญหาน้ำเสีย และด้านสาธารณสุข โดยมีความถี่ที่แตกต่างกัน ตั้งแต่ 1, 3 และ 6 เดือนต่อครั้ง ตามลำดับ และมีเจ้าของร้านอาหารทั่วไป 1 รายที่บอกว่าไม่เคยมีเจ้าหน้าที่มาตรวจแนะนำเกี่ยวกับเรื่องน้ำเสียของร้านอาหารเลย สำหรับความถี่ที่เหมาะสมในการตรวจแนะนำร้านอาหารของเจ้าหน้าที่นั้น เจ้าของร้านอาหารเห็นว่า เจ้าหน้าที่ควรมีการตรวจแนะนำเดือนละ 1 ครั้ง และ 3 เดือนต่อครั้ง ตามลำดับ ร่วมกับการให้ความรู้โดยอบรมและการประชุม เพื่อเป็นการกระตุ้นให้ร้านอาหารปฏิบัติตามข้อกำหนด และเป็นการแนะนำลูกจ้างแทนเจ้าของร้านอาหารด้วย

ตารางที่ 4-24 การดำเนินงานของเจ้าหน้าที่เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสียของร้านอาหาร

ข้อมูลบ่งชี้	ร้านอาหาร ทั่วไป (n=4)	ภัต ตาคาร (n=3)	สวน อาหาร (n=2)	โรง แรม (n=2)	รวม (n=11)
1. การตรวจแนะนำของเจ้าหน้าที่					
1.1 มีเจ้าหน้าที่ตรวจแนะนำร้านเกี่ยวกับปัญหาน้ำเสีย					
<input type="checkbox"/> เคยมีเจ้าหน้าที่มาตรวจ	3	3	2	2	10
<input type="checkbox"/> ไม่เคยมีเจ้าหน้าที่มาตรวจเลย	1	0	0	0	1
1.2 ความถี่ในการตรวจแนะนำร้านอาหารของเจ้าหน้าที่ปัจจุบัน (เดือน/ครั้ง)	3	3	3	3	3
1.3 ความถี่ที่เหมาะสมในการตรวจแนะนำร้านอาหารของเจ้าหน้าที่ (เดือน/ครั้ง)	3	3	3	1	3
2. เจ้าหน้าที่ที่มีการให้ความรู้แก่เจ้าของร้านอาหารในการจัดการน้ำเสีย					
<input type="checkbox"/> มี	4	2	2	2	10
<input type="checkbox"/> ไม่มี	0	1	0	0	1

ตารางที่ 4-24 การดำเนินงานของเจ้าหน้าที่เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสียของร้านอาหาร (ต่อ)

ข้อมูลบ่งชี้	ร้านอาหาร ทั่วไป (n=4)	ภัต ตาคาร (n=3)	สวน อาหาร (n=2)	โรง แรม (n=2)	รวม (n=11)
3. รูปแบบการให้ความรู้ของเจ้าหน้าที่ ที่เหมาะสมที่สุด					
<input type="checkbox"/> การประชุม	1	0	1	2	4
<input type="checkbox"/> การอบรม	2	3	2	1	8
<input type="checkbox"/> ทางสื่อมวลชน	1	0	1	1	3
<input type="checkbox"/> มาแนะนำที่ร้านอาหาร	1	0	0	0	1

จากข้อมูลความคิดเห็นของเจ้าของร้านอาหาร ร่วมกับแนวคิดการดำเนินงานของหน่วยงานท้องถิ่นเกี่ยวกับปัญหาน้ำเสีย ในการศึกษาครั้งนี้ สรุปเป็นตัวแปรการดำเนินงานของหน่วยงานท้องถิ่น ประกอบด้วย ตัวชี้วัดความชัดเจนของนโยบายเกี่ยวกับการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหาร และตัวชี้วัดการดำเนินงานของเจ้าหน้าที่ โดยมีข้อมูลบ่งชี้ในแต่ละตัวชี้วัดดังนี้

1. ตัวชี้วัด ความชัดเจนของนโยบายเกี่ยวกับการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหาร มีข้อมูลบ่งชี้ ได้แก่
  - 1) หน่วยงานท้องถิ่นมีการชี้แจงนโยบายเกี่ยวกับการจัดการน้ำเสีย
  - 2) หน่วยงานท้องถิ่นใช้รูปแบบในการกำหนดนโยบายแบบผสมผสาน
  - 3) การกำหนดนโยบายเน้นการมีส่วนร่วมของประชาชนทุกกลุ่ม  
ได้แก่ , นักวิชาการ, องค์กรเอกชน , ประชาชน และ เจ้าของร้านอาหาร
  - 4) การกำหนดนโยบายของหน่วยงานท้องถิ่นเน้นการแก้ปัญหาที่  
แหล่งกำเนิด ได้แก่ ร้านอาหาร
2. ตัวชี้วัด การดำเนินงานของเจ้าหน้าที่ มีข้อมูลบ่งชี้ ได้แก่
  - 1) เจ้าหน้าที่มีการตรวจแนะนำร้านอาหารอย่างน้อย 3 เดือนต่อครั้ง
  - 2) เจ้าหน้าที่มีการให้ความรู้เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสียจากร้านอาหาร  
อย่างน้อย ปีละ 1 ครั้ง

#### 4.4 สรุปผลการจัดทำเครื่องชี้วัดทางสังคมฯ

จากผลการศึกษาที่ได้จากการทบทวนวรรณกรรม ร่วมกับการสัมภาษณ์เจ้าของร้านอาหารที่เป็นกลุ่มตัวอย่างในการศึกษา สรุปเป็นเครื่องชี้วัดทางสังคมในการจัดการน้ำเสียของร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองลำปาง โดยแบ่งเครื่องชี้วัดทางสังคมออกเป็น 3 ระดับ ได้แก่ เครื่องชี้วัดทางสังคมระดับเจ้าของร้านอาหาร, เครื่องชี้วัดทางสังคมระดับชุมชน และเครื่องชี้วัดทางสังคมระดับสังคม รวมทั้งสิ้น 7 ตัวแปร 17 ตัวชี้วัด 48 ข้อมูลบ่งชี้ ดังนี้

- 1) เครื่องชี้วัดทางสังคมระดับเจ้าของร้านอาหาร ประกอบด้วย ตัวแปรความรับผิดชอบของเจ้าของร้านอาหารในการจัดการน้ำเสีย รวม 1 ตัวแปร 2 ตัวชี้วัด 5 ข้อมูลบ่งชี้
- 2) เครื่องชี้วัดทางสังคมระดับชุมชน ประกอบด้วย ตัวแปรจิตสำนึกของชุมชนในการจัดการน้ำเสีย, ตัวแปรการมีส่วนร่วมของชุมชนในการจัดการน้ำเสีย และสิทธิของชุมชนในการจัดการน้ำเสีย รวม 3 ตัวแปร 9 ตัวชี้วัด 25 ข้อมูลบ่งชี้
- 3) เครื่องชี้วัดทางสังคมระดับสังคม ประกอบด้วย ตัวแปรการใช้วิธีการทางกฎหมายในการจัดการน้ำเสีย, ตัวแปรการใช้วิธีการทางเศรษฐศาสตร์ในการจัดการน้ำเสีย และตัวแปรการดำเนินงานของหน่วยงานท้องถิ่นในการจัดการน้ำเสีย รวม 3 ตัวแปร 6 ตัวชี้วัด 18 ข้อมูลบ่งชี้